Все о водке

Иван Дубровин

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Перед вами книга, посвященная одному из самых популярных в России алкогольных напитков — водке. Являясь исконно русской по происхождению, водка у себя на родине стала незаменимым компонентом любого застолья. Автор книги задался целью раскрыть читателям секреты применения водки не только в медицине и косметике, но и в качестве эффективного средства борьбы с некоторыми бытовыми проблемами. Издание рассчитано на широкий круг читателей.

- Иван Ильич Дубровин
  - ВВЕДЕНИЕ
  - ГЛАВА 1 «НА РУСИ ЕСТЬ ВЕСЕЛИЕ ПИТИ» (ИСТОРИЯ ВОДКИ)
  - ГЛАВА 2 «ЛУЧШИЕ СТОПКИ ДЛЯ РУССКОЙ ВОДКИ»
  - ГЛАВА 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВОДКИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ
    -
    - ПРИГОТОВЛЕНИЕ БРАГИ ДЛЯ ВОДКИ
  - ГЛАВА 4 ВОДКА С ПЕРЦЕМ ПОМОЖЕТ ПРИ ПРОСТУДЕ…
  - ГЛАВА 5 «ВОДКА, ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ, СЕЛЕДКА»
    -
    - ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
  - ГЛАВА 6 ЛОСЬОНЫ И ТОНИКИ ДЛЯ ЛЮБОЙ КОЖИ
    -
    - ЛОСЬОНЫ И ТОНИКИ ДЛЯ ЛЮБОГО ТИПА КОЖИ
    - ЛОСЬОНЫ И ТОНИКИ ДЛЯ СУХОЙ КОЖИ
    - ЛОСЬОНЫ ДЛЯ НОРМАЛЬНОЙ КОЖИ
    - ЛОСЬОНЫ ДЛЯ ЖИРНОЙ КОЖИ
  - ГЛАВА 7 ОТЛИЧНЫЙ ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ
  - ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Иван Ильич Дубровин
Все о водке

ВВЕДЕНИЕ

С названием такого крепкого алкогольного напитка, как водка, связано немало анекдотов, забавных историй, происходивших в жизни россиян. И действительно, водку по праву можно назвать настоящим русским национальным напитком. Как известно, Америка славится своей неумирающей Coca-Cola, в России же выбирают то, что покрепче.

Мы уже давно привыкли к тому, что слово «пьянство» всегда соседствует со словом «водка». Но книга, которую вы держите в руках, написана человеком, не считающим этот напиток абсолютным злом. Для того чтобы убедиться в этом, внимательно прочтите главы, повествующие о водке как о средстве, помогающем жить весело и при этом оставаться красивыми и здоровыми. Не меньший интерес представляет глава, рассказывающая об истории водки и приоткрывающая секрет необычайной распространенности этого напитка у нас в стране и не только.

ГЛАВА 1 «НА РУСИ ЕСТЬ ВЕСЕЛИЕ ПИТИ» (ИСТОРИЯ ВОДКИ)

Водка с давних пор является неотъемлемым атрибутом всякой трапезы, а также рыбалки, охоты, бани и всех прочих «волнующих» мгновений времяпрепровождения представителей сильного пола. Кстати сказать, женщины частенько не уступают им в количестве выпитого напитка, считающегося в их среде лучшим лекарством не только от всех известных хворей (хозяюшки используют водку как наружно — для компрессов, примочек, в качестве косметических лосьонов, так и вовнутрь — для профилактики различных простудных заболеваний и их лечения), но и против стрессов и при различных житейских неурядицах. Одним словом, водка для русского человека — средство от ста бед. Она и в мороз согреет, и душу успокоит, и на отважные дела подвигнет…

И что бы ни говорили, как бы ее ни запрещали и отменяли, она, матушка-водка, всегда и везде с нами: в труде и отдыхе, в горе и радости.

Крепкоалкогольные напитки, в частности водку, стали изготавливать около 3–4 тысячелетий назад. К тому времени такие напитки были известны в Древнем Египте, Китае и некоторых других странах. Геродот упоминает о том, что коренное население Закавказья употребляло напиток «арак». Это слово созвучно с современным армянским словом «арах» и грузинским «араки». Так сейчас называют эти народы напитки типа водки и бренди из плодов и ягод.

А слово «алкоголь» арабского — происхождения. В переводе на русский язык оно означает «тонкий, летучий порошок». Средневековые алхимики, заимствовав у своих арабских «коллег» технологию получения спирта, изготовили его в Западной Европе.

Аристотель описывал в своих трудах изобретенный арабами процесс перегонки виноградного вина с последующим получением некоего вещества, называемого «аква вита» — живая вода. Уже упомянутые алхимики Западной Европы X века считали спирт квинтэссенцией — пятым первородным элементом после огня, воздуха, воды и земли. Алхимики продавали крошечные флаконы с водкой в качестве лекарства за баснословные деньги вплоть до XIV века.

Относительно точной даты и места рождения водки информация неоднозначна. За право называться изобретателями этого замечательного напитка сражаются арабы и китайцы, шведы

и мы, русские. Однако, на наш взгляд, дискуссии специалистов на эту тему совершенно бессмысленны, так как каждый народ внес свою лепту в создание, изготовление и совершенствование напитка. И вряд ли кто из знатоков и ценителей этого «нектара» сможет взять на себя смелость и заявить, что украинская «горилка» гораздо лучше отечественной «Столичной» водки.

Если мексиканская текилла своим возникновением обязана кактусам, в большом количестве произрастающим на скудных мексиканских почвах, то предпосылками изобретения русской хлебной водки стало выращивание в России преимущественно зерновых продуктов.

Подумайте сами: где еще могла появиться прабабка современной «Пшеничной» водки, как не в местности, где на протяжении нескольких веков выращивались хлебные злаки, являющиеся непосредственным сырьем для ее изготовления? В тех странах, где было развито зерновое хозяйство, производство водки постепенно и вполне естественно выросло из пивоварения, в котором с незапамятных времен в качестве сырья использовались мука и зерно.

Можно провести аналогию и обнаружить, что молочные водки возникли у народов Азии и Восточной Европы, испокон веков занимающихся скотоводством. Их эксперименты с молоком, как свежим, так и прокисшим, привели к тому, что появилось неимоверное количество новых молочных продуктов. В южных странах, где издавна местные жители выращивали виноград и фрукты, были широко известны и распространены такие спиртные напитки, как вино, коньяк и разного рода фруктовые водки.

На основе вышеизложенного можно сделать следующий вывод: почти одновременное изобретение разновидностей спиртных напитков во многих странах происходило независимо друг от друга и основывалось на особенностях климатических условий местности, а также жизнедеятельности и традиций населения. Отсюда вытекают национальные особенности сырья для изготовления пищевых продуктов, в частности интересующей нас водки.

В давние времена наряду с названием «водка» (от слова «вода») существовали и другие — «хлебное вино», «горячее вино» (отсюда и украинская «горилка») или просто «вино».

Вам наверняка интересно будет узнать о том, что слово «водка» — это не что иное, как вода, только в уменьшительно-ласкательной форме. В современном толковании это слово воспринимается нами как совершенно самостоятельное, и, конечно же, никому и в голову не придет ассоциировать его с чем-то ласковым и трогательным. Хотя в иных случаях водка

способна пробирать так, что трогает до слез. Но некоторые все-таки умудряются выразить свою особую привязанность к этому виду питья, называя его «водочкой».

Ученые-лингвисты и историки, занимавшиеся вопросом происхождения слова «водка», пришли к выводу, что оно свойственно только русскому языку и не могло быть заимствовано из других, даже родственных славянских (кроме, естественно, украинского и белорусского), так как нигде больше не встречается. Вскоре слово «водка» стало известно не только повсеместно на своей исторической родине, то есть в России, но и за рубежом как особенно крепкий спиртной напиток.

Но первоначально водка называлась не по аналогии с водой, так как нашим предкам не пришла в голову мысль отождествить питьевую воду с хмельным напитком, а при сопоставлении с «хлебным вином», от которого она произошла. То есть водка как напиток возникла гораздо раньше, чем обозначающее ее слово, известное нам и сегодня. Этот напиток очень долгое время продолжали называть вином, вплоть до начала XX века.

Таким образом, на основе хронологических и лингвистических данных было выявлено: прототип водки — хлебное вино, или хлебный спирт — стал производиться в России уже в конце XIV — начале XV веков. Сырьем для изготовления хлебного вина служит жидкое тесто, или сусло — забродившее зерно.

Бытует версия, что хлебное вино было сотворено в самой Москве, скорее всего — в одном из ее монастырей. Изготовлявшееся хлебное вино вплоть до XIX века называли, как и виноградное попросту «вином». Между тем со времени его создания оно претерпело большое количество различных наименований, которые, как уже отмечалось, сменялись почти так же часто, как и времена года.

Термин «хлебное вино» был наиболее общим для обозначения водки и спирта, хотя официально и не использовался. В быту и торговле употреблялись другие названия для обозначения хлебного вина, например «вареное вино», «горящее вино» или «корчма». Термин «вареное вино» напрямую связан с технологией производства водки в те времена, когда смешивались два различных алкоголесодержащих напитка — вареный мед и жидкость, содержащая солод и хлеб, то есть зерно. Благодаря этому хмелящий эффект нового напитка был увеличен в несколько раз, что и подтолкнуло наших предков использовать для производства новых алкогольных напитков только хлебный компонент. Так, вероятно, экспериментальным методом, и была получена первая оригинальная русская водка.

«Корчма» — полуофициальное название водки, существовавшее одновременно с термином «вареное вино», но надолго его пережившее. Впоследствии так стали называть водку домашнего приготовления, или просто самогон, а также незаконно изготовленную водку.

«Горящее вино» — широко распространенное обозначение водки, принятое не только в России, но и в Европе: в Германии это «брантвайн», в Польше — «горзалка», а на Украине — известная всем нам «горилка».

Еще один из терминов-эквивалентов водки — «горькое вино» — связан с тем, что водку перегоняли с горчащими травами и почками деревьев. Но впоследствии вкладываемый в название этой водки смысл изменился, причем про горькие травы забыли напрочь. Теперь это наименование ассоциируется у нас с тем, что водку пьют «с горя» или она делает жизнь не в меру пьющего человека «горькой».

Водку, как мы уже сказали, изготавливали из зерна, ржи, пшеницы и ячменя. Для придания особого вкуса и запаха ее настаивали на различных душистых растениях — корице, мяте, можжевеловой и других ягодах. Некоторые водки выдерживали в дубовых бочках, подслащивали медом, отдушивали ладаном, получая самые разнообразные настойки.

Если верить ученым, то алкогольные традиции в нашей стране имеют солидную историю. Однако, согласно утверждениям других, разговоры о многовековой культуре застолий, в частности потребления крепких алкогольных напитков, не соответствуют действительности.

Происхождение этого напитка во многих европейских странах до сих пор остается неясным, Но факт возникновения водки в России не вызывает сомнений.

Генуэзские купцы в XIV веке завезли драгоценную влагу в Россию. Впервые заморский напиток был опробован в Московском Кремле в 1338 году. Вполне естественно, что наши предки, находчивые и умелые, быстро сориентировались в ситуации и нашли собственные методы добывания «живой воды». Так как по климатическим причинам виноград (и прочее фруктовое сырье) растет у нас неохотно, пришлось изыскивать оригинальные ресурсы. Получение спирта из перебродившего ржаного сусла положило начало производству в России «хлебного вина» — так именовалась «огненная вода» до конца XIX века.

В продаже водка стала появляться на Руси только в 1550–1600 годах. Это было при Иване Грозном, велением которого в Москве был открыт первый «царев кабак». Однако круг его посетителей был ограничен: в нем было дозволено пить водку в

основном только опричникам, охранявшим великого царя. Бояре предпочитали наливки домашнего изготовления, а крестьяне и холопы просто-напросто не имели средств на посещение дорогостоящего заведения.

В открытую продажу водка стала поступать при Петре I, а уже при Екатерине II доход от питейных домов составлял почти треть бюджета страны. Однако еще при великом царе Петре в изданной по его же указу книге «Юности честное зерцало», где были впервые собраны и переведены на русский язык правила этикета, в числе других было указано следующее: «Первый не пей, будь воздержан и бегай пьянства… Помни — алкоголь развязывает язык и связывает разум…».

В XVIII веке по велению царя в России был издан первый указ, касающийся производства алкогольных напитков. Смысл его сводился к тому, что государство полностью отказывалось от производства водки и отдавало все полномочия частным лицам.

Хотели как лучше, а получилось как всегда: децентрализация водочного производства не только не разрядила внутреннего социального напряжения, но еще больше усугубила его. В это время водку и перестают называть вином, но и водкой еще не начинают величать. Для обозначения этого напитка использовали непочтительные выражения, фольклорного и жаргонного характера.

Некоторые из них дошли и до наших дней, например такие, как: «сивак» или «сивуха» (так называлась водка крайне низкого качества, плохо очищенная, а потому имевшая сивый, или серый цвет), «перегар» (плохое хлебное вино с сильным запахом гари), «брандахлыст» (картофельная и свекольная дешевая водка низкого качества, названная так «в честь» немецкой водки «брантвайн» и слова «хлыст» или «хлестать», что значило вызывать тошноту и рвоту), «самогонка» (незаконно произведенное хлебное вино, зачастую низкого качества).

Сильно участившееся случаи повального отравления водкой собственного приготовления, а также стремление государства залатать многочисленные прорехи в экономике страны любыми способами, даже за счет продажи спиртных напитков, привели к тому, что в России была введена монополия на водку.

В этой связи хочется упомянуть такой интересный факт: еще в XV–XVII веках в России было запрещено производство самогона, который в ту пору называли корчмой, как и постоялые дворы, где обычно подавался этот напиток. А незаконная торговля водкой называлась, соответственно, «корчемство».

Монополизацию водочного производства и сбыта, подобно государственной монополии на соль, можно объяснить тем, что

стоимость сырья — зерновых продуктов — уступала в несколько десятков и даже сотен раз стоимости сделанного из нее нового продукта. Зерна шло на производство водки очень мало, а спирта получалось, наоборот, очень много, к тому же его можно было легко транспортировать, и он не портился при долгосрочном хранении. Лучшего товара в качестве объекта для налогообложения и источника новых доходов придумать было просто нельзя!

Этот качественно новый продукт (о котором будет рассказано подробнее несколько ниже), изобретенный в России и потому не ввозившийся из других стран, а также непохожий ни на один из известных дотоле хмельных напитков, мгновенно распространился и стал известен среди широких масс населения.

Но иногда монополия государства на водку отсутствовала. Это происходило в случаях введения откупной системы, то есть передачи государственной монополии в частные руки, когда качество водки значительно снижалось и даже появлялись ее подделки, что сопровождалось сильными «скачками» в цене на популярный в народе напиток. В этом случае реакция народа была незамедлительной — повсеместно разгорались так называемые «водочные бунты». Вскоре государство под нажимом народного недовольства было вынуждено отказаться от откупной системы, что привело к некоторым изменениям в законах о водке.

Так что производство водки в нашей стране процветало с каждым годом, в результате чего в 1882 году приоритет на изобретение был закреплен за Россией международным арбитражным судом. С тех пор водка из зерна с крепостью 40 % официально считается русским национальным алкогольным напитком.

Вплоть до XIX века кустарное спиртоводочное производство в России оставалось на очень низком уровне, а сам продукт по качеству больше напоминал самогон, из-за чего в основном и не пользовался популярностью у представителей высших слоев общества, предпочитавших ему изысканные французские вина.

Появлению кристально чистой, «сорокаградусной», без посторонних примесей водки мы обязаны научным изысканиям Д. И. Менделеева и Н. Д. Зелинского. Великий автор периодической таблицы элементов нашел идеальное сочетание воды и спирта, запатентованное в 1894 году российским правительством. Менделеевская водка получила название «Московская особая», под которым и выпускается до сих пор. Зелинский, в свою очередь, разработал научные основы очистки спирта методом адсорбции.

Центральная царская химическая лаборатория номер 1,

созданная Менделеевым, не на жизнь, а на смерть стояла за качество водки, борясь с некими братьями Смирновыми — известными нарушителями всех принятых стандартов. В погоне за прибылью производственники использовали самые дешевые и худшие сорта спирта, забивая сивушный запах добавлением огромного количества поташа (разновидность негашеной извести, обладающая ярко выраженными щелочными свойствами).

Подобная продукция продавалась по сравнительно невысокой цене и исключительно «черному люду», а к царскому столу, естественно, поставлялось хлебное вино «идеальных свойств и вкуса». Обыкновенным крестьянам и ремесленникам приходилось довольствоваться крепкоградусным «пойлом».

Однако подобными «фокусами» с фальсификацией алкогольных напитков в наше время вряд ли кого можно удивить, так как на каждом шагу попадаются такие образчики кустарного производства, после которых приходится несколько месяцев отлеживаться в больнице, очищая свой желудок от остатков различных химических соединений.

Но что ни говори, а русская водка однозначно считалась лучшей в мире. Во-первых, потому, что спирт, полученный из ржи или пшеницы, всегда чище и качественнее, чем картофельный, на основе которого готовят, например, немецкий шнапс.

Во-вторых, Россия на экспорт отправляла только эксклюзивную водку, сделанную на государственных заводах под строжайшим контролем. В народе продукт называли ласково — «монополька», что никак не соответствовало его грандиозной даже по нынешним меркам цене. На родине этот напиток подавался к столу разве что только высших партийных чинов и представителей «киношной» элиты.

У простого же люда особым уважением пользовалось «житное вино», производимое на берегах Волги фабрикантами Долговым и Александровым. Волжская вода, отличающаяся пониженной жесткостью, способствовала созданию водки «питкой» и «мягкой».

Еще одна русская страсть — настаивать водки на всевозможных ароматных травах и пряностях. Одно время очень модным в домах русской аристократии считалось иметь настойки «на все буквы алфавита»: от анисовой до яблочной. Данная традиция начинает возрождаться в настоящее время. Всякий уважающий себя дачник старается удивить соседей травяными, плодовыми и ягодными настойками на водке.

«Не пей много, не пей мало, а пей достаточно» — гласит надпись на водочном штофе петровского времени. Современная наука подтверждает, что 20 г спирта в сутки не вызывают негативных реакций, а лишь стимулируют жизненные процессы.

Если же заменить спирт водкой, получается примерно 50 г. «Всего-то полрюмки!» — пренебрежительно фыркнув, скажут страстные поклонники этого крепкого алкогольного напитка и тут же, естественно, постараются увеличить дозу хотя бы до классических ста граммов.

Однако делать этого не рекомендуется, так как все возлияния, превышающие норму, считаются опасными. Знать сей факт полезно, а уж прислушиваться или нет — каждый должен решить сам для себя.

ГЛАВА 2 «ЛУЧШИЕ СТОПКИ ДЛЯ РУССКОЙ ВОДКИ»

Каждый из нас, наверное, не раз сталкивался с такой проблемой, как сервировка стола к празднику, торжественному событию. Некоторые не заостряют на этом внимания и ставят все «на глаз», вроде бы и соблюдая правила и в то же время не считая это важным. Красивая сервировка приятна всегда, а уж на торжествах — особенно. Представьте себе такую ситуацию: вам пришлось пригласить привередливую чопорную знакомую, от которой вам что-то нужно, например, чтобы она помогла дочери подготовиться к вступительным экзаменам, а вилки на столе положены справа от тарелок. Возможно, вы не заострите на данной мелочи особого внимания, но для гостьи — это вопрос жизни и смерти.

Или вы пригласили шефа и мечетесь по квартире, раздумывая, ну как же еще поставить эти рюмки, и мечтаете о том, чтобы ему не было дела до правил этикета.

Или иначе: у вас гости, вы все расставили красиво, даже заглянули в книгу — все идеально. И вдруг случайно слышите разговор двух приглашенных о том, что рюмки для водки были неверно подобраны. У вас портится настроение: как же так, уж чего-чего, а как разливать водку, вы знаете, неужели и тут есть свои законы? И как вы на это не обратили внимания?

А действительно, как же правильно подавать водку, этот непоследний компонент праздничного стола? Как выгоднее преподнести ее вкус; с чем ее подавать, чтобы как можно эффективнее предупредить последствия веселья? И какую водку как лучше пить: залпом или постепенно.

Многое зависит от того, по какому поводу вам приходится сервировать стол. Прежде всего, нужно сказать: водка — такой алкогольный напиток, который не принято пить в одиночестве. Ее пьют обычно в шумной компании и обязательно по определенному поводу.

Итак, если это просто домашний обед, то соблюдение всех правил необязательно. Можно поставить на стол необходимое количество обыкновенных граненых рюмок, графин с водкой и закуску. В данном случае теплая атмосфера в собравшейся компании скрасит все неточности сервировки.

Но если к вам пришли гости внезапно, то как необходимо подавать водку? В этом случае вынесите на подносе рюмки, наполненные на две трети горячительным напитком, можно

подать тарелочку с порезанным лимоном, маринованные грибы, не забудьте вынести стакан или бокал с водой, рассолом или еще каким-нибудь напитком для запивания. Важное значение имеет и сам поднос. Он должен гармонировать с рюмками.

Впрочем, небольшие стаканы тоже вполне подойдут. Соответственно к ним подберите и стаканы побольше для воды. В качестве закуски для гурманов можно подать чеснок, лук или перец. Их можно положить в графин с водкой, таким образом улучшится вкус водки, появится особый аромат.

Если это официальный обед, требования к сервировке, конечно, строже. Существуют уже давно установившиеся традиции, которые желательно соблюдать. Прежде всего не забудьте поставить рюмки для водки у каждого прибора. Они, конечно же, должны быть меньше, чем рюмки, предназначенные для вина. Значение имеют и огранка, и то, из чего они сделаны: хрустальные или стеклянные. Поставьте также рядом фужер или высокую стопку для минеральной воды, фруктового или томатного сока. Лучше всего, если рюмки будут одинаковые, из одного набора с графином и гармонирующие с остальной посудой, фужерами. Например, хрустальные рюмки подходят практически к любой посуде, они украшают ее. Для большого количества гостей все равно постарайтесь поставить одинаковые рюмки. Рюмки с водкой должны стоять немного слева. Если рядом будет стоять фужер, то рюмки нужно поставить не слева или справа, а перед прибором, посередине.

Наливает водку обычно хозяин дома, сами гости или кто-то один из них делают это только в том случае, если их об этом специально попросят. Подходить наполнять рюмки нужно слева от сидящего; если это маленький стол, то можно разливать с места. Если водку разносят на подносе, начинают обход гостей с левой стороны от того места, где сидит хозяин или виновник торжества, подходят к каждому из присутствующих с левой стороны и ставят рюмки.

Подавать водку, в отличие от шампанского или вина, лучше не в бутылках, а в небольшого размера графинах. Графин может быть самой различной формы, главное — чтобы он хорошо сочетался с остальным убранством стола. Если у вас все в порядке с чувством юмора, если на празднике не будет официальных гостей или вы не боитесь вызвать удивление приглашенных, можно проявить фантазию и придумать необычные сосуды для водки. Конечно, придется тогда и остальную посуду подбирать соответственно в «тон».

Можно, например, налить водку в пустой арбуз. Для этого предварительно его освобождают от содержимого, оставляют

лишь чуть-чуть арбузной мякоти, затем доливают водку. Через некоторое время она приобретет запах и приятный привкус. Набирают водку из арбуза с помощью небольшого половника. А можно попробовать влить водку в целый арбуз, подождать, пока он пропитается, и после этого разрезанным подавать на стол. Вместо арбуза подойдет и пустая тыква, дыня, можно налить водку в пустые кабачки и патиссоны. Вы можете сами придать им какую-нибудь форму: вырезать, например, на кабачках узор или из патиссонов небольшого размера сделать кружечки, рюмочки.

Необычные рюмки можно сделать, например, из огурцов. Для этого нужно вырезать осторожно содержимое огурца, налить в него водку. Таким образом, сразу и водка и закуска будут под рукой. Вместо огурцов подойдут маринованые перцы, даже половинки лимона, грейпфрута, апельсина, очищенные от содержимого яблоки, любые другие овощи и фрукты, если вы сможете их приспособить. Их хорошо поставить на специальном подносе рядом, так, чтобы ничего не пролилось. Такая сервировка своей необычностью, оригинальностью придаст празднику непринужденную атмосферу.

Если вам все же более по душе традиционный графин, то перед подачей на стол поставьте его на некоторое время в холодильник, пусть он хорошо остудится (независимо от того, холодная водка в нем или нет). Такой, побывавший в холодильнике, графин на столе от теплого воздуха запотеет, станет влажным, вкус же водки от этого только улучшится. Многие гурманы обращают на это особое внимание. В холодильнике также можно подержать и тыкву, приспособленную под сосуд для водки, и арбуз. Хуже от этого не будет. Графины с водкой равномерно разместите по всему столу, между блюдами. Найдите также место для графинов с водой, тоже предварительно охлажденной.

Перед сервировкой нужно хорошо протереть рюмки чистым и сухим льняным полотенцем, стараясь не оставлять на них никаких пятен.

Русскую водку принято подавать холодной в любое время года, ее вкусовые качества от этого только выигрывают. Для охлаждения достаточно подержать ее в холодильнике. Пьют водку обычно перед едой. Рюмки, по правилам сервировки, наполняют на две трети их объема, оставляя место для того, чтобы водку можно было разбавить раствором содовой, который ставится на стол отдельно. По желанию гостя рюмки можно наполнять и полностью.

Нужно учитывать, что многие люди предпочитают запивать водку каким-нибудь безалкогольным напитком. Поэтому

позаботьтесь о том, чтобы около рюмки для водки стоял бокал, а лучше фужер или длинная стопка. Запивать можно водой. Для этого поставьте на стол графин с газированной, минеральной или просто родниковой водой. Можно запивать рассолом, томатным или любым другим соком. Если стол большой, поставьте несколько графинов для воды, чтобы не приходилось тянуться. Кроме того, к водке можно подать мытеницу (это разбавленное водой кислое молоко) или безалкогольный тоник. Не стоит сочетать водку с пивом. Подача кофе и чая вполне уместна в конце праздничного обеда, в меню которого входила водка.

Анисовую водку наливают в рюмки немного большего размера. Их наполняют на половину объема, доливают газированной или обыкновенной холодной воды, иногда добавляют кусочек пищевого льда. От этого водка становится молочного цвета и приятнее на вкус. Хорошо к анисовой водке подать густое кислое молоко. Особое внимание обратите на посуду. Кислое молоко можно подать просто в стакане, а можно, подражая древнерусской традиции, в какой-нибудь деревянной расписной посуде. Она станет великолепным украшением стола; правда, и остальную посуду уже придется подбирать в гармонии.

Во время праздника иногда спиртное разносят на подносе, обычно это вино, коньяк, реже водка. Украсить рюмки, наполненные водкой, можно кружочком лимона, а в качестве закуски положить порезанную ветчину.

Не забудьте и о том, что водку не пьют просто так, без повода. Каждой выпиваемой рюмке водки обязательно должен предшествовать какой-нибудь тост, который произносит или хозяин дома, или один из приглашенных, кому доверили это сложное дело. Тост — очень важный элемент любого застолья. Вода обладает способностью впитывать энергетику слов, поэтому позаботьтесь о том, чтобы это была красивая здравица, содержащая теплые, добрые, искренние слова. Первый тост по традиции произносится за здоровье. Он посвящается имениннику, хозяину дома, виновнику этого праздника, поэтому первая рюмка обычно выпивается полностью. Тем самым приглашенный желает здоровья хозяину и выражает свое уважение к нему.

Через некоторое время произносится следующий тост, обычно через небольшой промежуток времени. После второй и последующих здравиц уже каждый сам решает, сколько ему пить. Разрешается, например, пить не сразу, а понемногу или просто пригубить рюмку и отставить ее. По просьбе гостя рюмки наполняют наполовину. Со стороны хозяина невежливо было бы заставлять гостя пить все сразу, давить на него.

Водка, в отличие от вина или шампанского, не обладает

приятным вкусом, поэтому пить медленно, растягивая удовольствие, не принято. Может быть, именно из-за крепкого вкуса и особого действия водкой принято скреплять различные союзы, договоры и т. д.

Что касается закусок, к водке хорошо подойдут всевозможные соления, маринады: грибы, огурцы, помидоры, квашеная капуста и т. д. Ну и, конечно же, не обойтись без излюбленной селедки, украшенной кружочками лука, различной зеленью, вырезанными из моркови фигурками. Поставьте к водке салаты из огурцов, красных помидоров, редиса. Если вы хорошо знаете вкусы и привычки приглашенных, то и закуску подбирайте, опираясь на то, что они любят.

Можно подать бутерброды различного приготовления, например бутерброды с икрой, копченой колбасой, ветчиной, маслинами, шпротами и другие, в зависимости от вашей фантазии, кроме того — всякие тосты и тартинки. Это могут быть порезанная ветчина, копчености, черная и красная икра, сардины. Можете поставить тарелочки с тонко порезанным лимоном или черным хлебом, они хорошо перебивают вкус водки во рту. Ведь неслучайно раньше после водки обязательно подавали большой каравай. Подходящей закуской также будут свежие фрукты, соленое и любое другое мелкое печенье. Подойдут и миндаль, арахис, лесные орешки.

Тарелочки, по возможности одинакового формата, с закуской равномерно разместите на столе между графинами.

Чтобы придать водке особый аромат, поставьте в графин с ней еловую ветку, она пропитается и придаст водке хвойный запах. Если это не всем понравится, то веточку можно вытащить через некоторое время. Точно так же можно использовать гроздь рябины, она и вкус водке придаст, и украсит графин.

Так как водка — достаточно древний напиток, то у каждого народа существуют как свои секреты ее приготовления, так и свои способы употребления, выработанные веками. Есть даже целые ритуалы употребления водки. Так, в Россию из Германии пришла традиция пить вино с кем-либо на «брудершафт». У нас эта традиция стала применима и к употреблению водки. Выпить на брудершафт означает перейти с этим человеком на «ты». Пьют таким образом: двое людей, желающих закрепить свою дружбу, перекрещивают руки, держа в них полные рюмки с водкой, и выпивают их обязательно полностью. После этого им нужно обязательно поцеловаться.

Если русскую водку принято пить охлажденной, причем чем холоднее, тем лучше, то датчане свою любимую водку «аквавит» подают не слишком охлажденной (комнатной температуры). В

отличие от русской традиции датчане пьют водку из высоких, похожих на пробирки, сосудов, хорошо замороженных в морозильнике. Рюмки должны обязательно быть покрыты слоем инея. От этого вкус водки становится необыкновенным, особенно если закусывать свежекопченой малосоленой лососиной.

Венгры свою водку-палинку, со вкусом свежих фруктов, тоже не особенно переохлаждают. Пьют ее как аперитив, перед обильной мадьярской трапезой, щедро сдобренной ароматной паприкой или орошенной красным вином из Виллани или золотым «Токайским».

Армяне на Кавказе свою водку из тута, крепость которой достигает 70 градусов, тоже употребляют не очень холодной. Оптимальная температура для нее, когда невероятно тонкий вкус и запах достигают истинной полноты, около 10 градусов. «Тутовка» чудесна и как аперитив, и как дижестив — после застолья. Ее можно понемногу выпивать каждый день перед едой, в качестве прекрасного лекарства от болезней сосудов и сердца. Неслучайно прежнее поколение Айастана, ежедневно употреблявшее ее, жило до ста лет.

Туристам, оказавшимся в Италии, ближе к району Тоскана, надолго запоминается итальянская водка «Циннаро», с легкой специфической горчинкой и артишоковым привкусом. Ее подают в хорошо охлажденном виде. Она идет как превосходнейший аперитив, в особенности под итальянские копчености (например, с тоненьким ломтиком вяленой ветчины из альпийской области Валь д\'Аост).

Водка южного и восточного Средиземноморья — ракия, отличается резковатым вкусом и довольно большой крепостью (около 50 градусов) и подается не слишком холодной. Несмотря на крепость и особый вкус, пить ее легко. Существует целая традиция, как это делать: вначале нужно опрокинуть рюмочку ракии и тут же приложиться к стакану с ледяной минеральной водой. Потом хорошенько ее закусить пряным копченым мясом или кусочком острого перца.

Вкус и особый приятный аромат турецкой «раки», сделанной из турецких фиников, соединяющий в себе горчинку и сладковатость, лучше всего проявляются при сильном охлаждении. Эта буха (так она называется) хороша после сытного магрибского обеда, с чашечкой крепкого кофе. Существует разновидность бухи — «анизет», она также готовится из фиников, но сохраняет в себе чуть уловимый привкус пальмы. Пить ее надо как любую «анисовку», разбавляя водой со льдом.

Жители Одессы придумали по типу еврейской пасхальной водки собственную водку из изюма, называемую «пейсаховкой».

Ее нежный, мягкий вкус и аромат погибнут, если водку слишком сильно охладить. Пьют же ее крошечными рюмками. При этом, чтобы как можно полнее ощутить вкус, следует подержать водку во рту, «прокатить» по языку и небу.

А вот бурятскую и калмыцкую арьку, которая достигает крепости около 30 градусов, лучше пить только горячей. Охлажденная, она приобретает неприятный запах. Горячую арьку, приготовленную на основе конского кумыса, желательно употреблять с горячей и жирной мясной пищей.

ГЛАВА 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВОДКИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Изготовление водки в домашних условиях является сегодня делом вполне обычным, если не сказать больше — выгодным. Многие мотивируют этот факт еще и тем, что нет ничего лучше «своей» водки, сделанной собственными руками из натуральных продуктов.

Многие отдают предпочтение водке, созданной в домашних условиях, в народе называемой просто самогон.

Да и что в этом плохого? Собственно, водка ведь готовилась с древних времен, а как известно, тогда не было ликеро-водочных заводов.

Для приготовления водки в домашних условиях необходим прибор вакуумной варки. В наше время можно приобрести как производственный его аналог, так и изготовить его вручную.

Расскажу об устройстве распространенных видов приборов вакуумной варки водки.

При использовании простейших приборов вакуумной варки водки в получаемом продукте образуются примеси сивушных масел и повышается сложность контроля за температурой кипения браги. Поэтому опытные винокуры прибегают к помощи более сложных конструкций, оснащенных различными фильтрами и измерительными приборами.

Более усовершенствованный аппарат включает в себя следующие составные части: бак, наполненный меньше чем наполовину брагой, воронка, соединительные пластины, холодильник-конус, трубка, термоупорный шланг и сборник водки.

В баке, примерно чуть выше его половины, делается отверстие, в которое вставляется трубка и укрепляется обрезанным термоупорным шлангом. Один конец трубки выводится на сборник водки (горлышко бутылки или банки), а второй — в место, куда вставляется стальная воронка, — внутрь бака под углом 25–45 градусов относительно его основания.

Холодильник-конус, представляющий собой конусообразную емкость из нержавеющей стали и имеющий в своем основании два коротких трубчатых отвода, спаивают с воронкой при помощи соединительных пластин, заливают холодной водой и ставят вместо крышки на бак. Затем собранный аппарат устанавливают на горелку.

Нагретая спиртсодержащая жидкость постепенно начинает

испаряться, конденсироваться на холодильнике-конусе и потом уже по нему стекать в воронку, откуда она в итоге попадает в сборник. Оба отвода на «холодильнике» предназначены для движения проточной воды внутри него, чтобы повысить эффективность работы данного аппарата.

Следующее перегонное устройство несколько отличается от других видов конструкций аппаратов вакуумной варки водки.

Две стеклянные банки разного объема (3 и 10 л) устанавливают на небольшом расстоянии друг от друга. Заполненную наполовину брагой большую банку помещают на подставках в таз с водой и закрывают герметичной резиновой пробкой, в одно отверстие которой предварительно вставляют термометр, а в другое — соединительную трубку.

Другую, маленькую банку также закрывают пробкой с двумя отверстиями, но в одно из них вставляется почти до самого дна банки второй конец соединительной трубки, а из другого отводится в отдельный, наполненный водой, сосуд (тазик) независимая трубка, при помощи которой внутреннее давление в «холодильнике» будет выравниваться.

Маленькая банка переворачивается и помещается в раковину под струю холодной воды. Таз с большой банкой ставят на огонь.

Все испаряющиеся спиртсодержащие элементы по соединительной трубке попадают в маленькую банку-холодильник и, конденсируясь на стенках сосуда, стекают вниз, к пробке. Не успевшие сконденсироваться пары будут улавливаться водой в тазике и растворяться в ней.

Это делается для того, чтобы скопившуюся в дополнительном сосуде жидкость можно было бы добавить в брагу для очередного перегона, что значительно повысит качество добываемого продукта.

Прибор с дополнительной емкостью обеспечивает качественную очистку продукта от примесей и повышает концентрацию получаемого спирта до 75 %.

Дополнительная емкость с нагретой до 80 градусов водой устанавливается на горелку, между баком с брагой и холодильником со змеевиком. К ним отводятся герметично закрепленные на выходе соединительные трубки. Но дополнительно эту емкость, равно, как и бак, рекомендуется перед установкой оснастить еще и термометром.

Холодильник изготавливается из нержавеющей стали в виде куба с отведенными от него двумя патрубками из того же материала. Сюда помещается змеевик, для выхода трубок которого делаются дополнительные отверстия по разным сторонам куба.

Через холодильник постоянно прогоняется проточная вода (что повышает эффективность работы аппарата), а змеевик с обеих сторон соединяется рукавами из термостойкой резины (шланга) с трубкой дополнительной емкости и ведущим к сборнику готового продукта отводом.

В результате пропускания смешанных паров через нагретую водную среду можно отделить спиртовые пары, проходящие потом охлаждение и конденсацию в холодильнике и вытекающие в сборник, от водяных. Сконденсировавшись, они остаются в дополнительной емкости. Эту оставшуюся жидкость после перегона следует слить в бак и перегнать вторично.

Для новичков в этом деле в нашей главе предлагается самый распространенный способ приготовления водки в домашних условиях. Поговорим о самом процессе приготовления водки.

Он начинается, как известно, с разводки дрожжей и соединения их с соком. При приготовлении самогона часто используются обыкновенные хлебные дрожжи.

Все необходимые при изготовлении самогона компоненты представляют собой общее союзное объединение химических элементов — дрожжей, воды и сахара — в следующих пропорциях: 1 кг сахара, 3 л воды, 100 г дрожжей. Знатоки-винокуры знают, что смесь всех этих продуктов называется брагой. Итак, все вышеперечисленные продукты засыпаются в емкость (ведро), накрываются неплотно крышкой, и брага настаивается 7 дней.

Брожение — это своеобразный процесс, при котором весь содержащийся в изначальном продукте сахар превращается в смесь этилового спирта, углекислого газа и воды с образующимися со временем в их составе различными кислотами и сивушными маслами.

Чтобы бражное сырье получилось «качественным», необходимо создать определенные для этого условия: своевременно следить за составляющей его массой, перемешивать ее в зависимости от кучности и времени отстоя, поддерживать постоянную температуру и наблюдать за происходящей химической реакцией.

Скорость брожения сырьевого продукта зависит от образования концентрирующегося в нем спирта при средней температуре плюс 20–25 градусов.

Брагу можно делать и из дрожжей, приготовленных в домашних условиях. Из глубины веков до нас дошло несколько рецептов приготовления домашних дрожжей:

1. Необходимо смешать 1 стакан муки со стаканом теплой воды, поставить на 5–6 часов. Затем прибавить 1 стакан пива и 1

ст. л. сахарного песка, хорошо размешать и поставить в теплое место.

2. Сухой хмель (или солод) надо залить двойным количеством горячей воды и кипятить до тех пор, пока количество жидкости не уменьшится вдвое. Теплый отвар процедите и на каждый его стакан добавьте, помешивая, 1 ст. л. сахара и 0,5 стакана муки. Полученную массу накройте чистой тканью и поставьте в теплое место на 2–3 суток. А когда дрожжи будут готовы, закупорьте и держите закрытыми в прохладном месте.

3. Взять 100–200 г изюма, промыть его теплой водой, положить в молочную бутылку, залить водой комнатной температуры. Затем добавить немного сахара, завязать в несколько слоев марлей или чистой льняной тканью и поставить в теплое место. На 4–5 день начнется брожение.

Домашняя водка — это не что иное, как охлажденные пары этилового спирта, выделяющиеся при нагреве и кипении заранее приготовленного для ее производства сырья — браги.

Весь процесс происхождения водки можно описать в двух словах: нагреваясь, брага начинает выделять спиртсодержащие пары, которые потом при помощи специального устройства охлаждаются, конденсируются с водой и вытекают в виде уже готовой жидкости в сборный сосуд, предварительно пройдя естественную очистку.

Итак, после того, как брага настоялась, она переливается в специальную емкость (бак) аппарата вакуумной варки, емкость ставится на огонь, к ней подключается «холодильник» (охлаждающий аппарат), а через «холодильник» — к крану с холодной водой.

Когда брага закипает, пары охлаждаются в «холодильном» аппарате и вместе с ней поступают через трубки в специальную емкость для слива. Это и есть домашняя водка крепостью от 70 до 80 градусов. После этого процесса можно перегонять водку вторично, фильтровать и т. д.

У винокуров существует очень много разных «секретов» и способов приготовления «домашней водки». Они неохотно делятся ими друг с другом, но мне все же удалось собрать несколько общих советов для тех, кто собирается приготовить водку дома. Чтобы узнать, готова ли брага, нужно зажечь возле емкости, в которой она находится, спичку. Если спичка не горит, закваска еще не готова, а если ярко горит — можно начинать изготовление водки.

Главное условие — не нужно перегревать брагу, потому что посуда может взорваться или жидкость вытечет через край.

Самый простой вариант — трехлитровая банка, закрученная металлической крышкой с проделанными в ней двумя отверстиями. Если брага перегреется, она вытечет в банку, не попадая в водку.

Чтобы закваска во время перегона не убежала в водку, можно добавить в нее 0,5 литра свежего молока или 2 столовые ложки масла. В закваску для приятного запаха и цвета можно бросить корень калагана, красный перец или мяту.

Отходы полученной браги можно не выливать, а добавить туда компоненты для новой закваски. Заядлые винокуры отмечают, что качество такой водки всегда лучше.

Если закваска готовится на ароматизированной воде, можно в сухопарник поместить какие-нибудь травы, тогда водка не будет иметь специфического запаха.

Каждый винокур по-разному повышает качество и крепость своей водки, придерживаясь важного правила: чем прозрачней водка, тем она крепче.

Сырьем для изготовления «домашней водки» могут быть как сахарные, так и крахмальные продукты. Но все же идеальным продуктом остается сахар. Можно также использовать конфеты, сиропы, печенье, варенья, зерно, горох, печеный хлеб.

Есть несколько способов, позволяющих повысить «крепость» и прозрачность вырабатываемой водки.

1 способ. Необходимо добавить в брагу предварительно замоченный горох и настаивать ее уже в таком составе.

2 способ. В брагу добавляется толченая вареная с кожурой картошка и настаивается.

3 способ. Лучше всего добавлять в брагу проросшую пшеницу. Водка, полученная из такой браги, — самая крепкая и прозрачная (водка высокого качества).

4 способ. В брагу добавляются сухие корки черного хлеба, а потом брага настаивается.

5 способ. В брагу можно добавить и остатки от яблок (сердцевины).

6 способ. В брагу добавляется арбузная мякоть (без корок и косточек). В зависимости от того, насколько сладок арбуз, регулируется добавление в брагу сахара (если арбуз сладкий — меньше сахара, если не очень сладкий — норма сахара или чуть меньше).

Повторяю: самая чистая и крепкая водка получается из браги, настоенной на проросшей пшенице.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БРАГИ ДЛЯ ВОДКИ

ХЛЕБНАЯ ВОДКА

Требуется: 0,5 ведра толченого солода, 15 л воды, 10–12 буханок черного хлеба, 750 г дрожжей.

Способ приготовления. Полведра солода истолките, размочите в воде нарезанный черный хлеб, все перемешайте и добавьте дрожжи. Часть хлеба можете заменить на картофель. В теплом месте брага бродит 1 неделю. После этого приступайте к изготовлению водки.

САХАРНАЯ ВОДКА

Требуется: 6 кг сахара, 30 л теплой воды, 200 г дрожжей.

Способ приготовления. Сахар разведите в теплой воде и добавьте дрожжи. Поставьте в теплое место. Для запаха положите веточку смородины, вишни или укропа. Через неделю брага будет готова.

ЗЕРНОВАЯ ВОДКА

Требуется: 3 стакана любого зерна (можно смесь) — рожь, пшеница, ячмень, просо, кукуруза, горох; на 12 ведер браги — 0,5 кг дрожжей.

Способ приготовления. Зерно прорастите, для чего поместите его в теплую воду и расстелите тонким слоем. Когда оно прорастет, высушите и смелите в муку. Можно, не высушивая, перемолоть его в мясорубке или просто потолочь. Эту муку или массу высыпьте в кипяток и размешайте до состояния жидкого киселя. Дайте отстояться 12 часов. После того, как отвар остынет, добавьте дрожжи (в нужных пропорциях). Он будет бродить 5–6 дней. Если нет дрожжей, добавьте 1 кг сухого гороха, тогда процесс брожения будет длиться дольше — 10 дней.

ВОДКА ИЗ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ И ПИВА

Требуется: на 30 л воды — 1 кг томата, 1 бутылка пива, 10 кг сахара.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте, дайте настояться около 10 дней. Когда смесь перебродит, можно начинать изготовление водки. На выходе получается 7–8 литров водки.

СВЕКОЛЬНАЯ ВОДКА

Требуется: сахарная свекла, 200 г дрожжей.

Способ приготовления. Натрите на терке сахарную свеклу, отварите. На 30 литров свекольного сока потребуется 200 г дрожжей. Смесь бродит неделю. Добавлять сахар не нужно. Выйдет 5 литров водки.

ГРУШЕВАЯ ВОДКА

Требуется: на 5 л воды — 5 ведер некачественных вареных груш, 2 кг сахара, 200 г дрожжей.

Способ приготовления. Смешайте в воде вареные груши, сахар и дрожжи, дайте побродить сутки, потом можете приступать к изготовлению водки.

ВОДКА ИЗ КОНФЕТ

Требуется: 3 кг конфет с начинкой, 200 г дрожжей, 2 ведра теплой воды.

Способ приготовления. Разведите в 2 ведрах воды конфеты и дрожжи. Дайте постоять 4–5 дней. Выйдет 3 литра водки.

ВОДКА ИЗ ВАРЕНЬЯ

Требуется: 1 л старого варенья, 30 л теплой воды, 200 г дрожжей, 3 кг сахара.

Способ приготовления. Варенье разведите в теплой воде, добавьте дрожжи, хорошо размешайте и добавьте сахар, снова размешайте. Брага будет бродить 3–5 дней. На выходе получится 6 литров водки.

ВОДКА ЗЕРНОВАЯ С КАРТОШКОЙ

Требуется: на 2 ведра солода — 4–5 ведер картошки, вода, 0,5 кг дрожжей.

Способ приготовления. Солод размочите в теплой воде и расстелите его тонким слоем. Когда он прорастет, высушите и смелите в муку, либо перемелите в мясорубке или просто растолките. Сварите картошку, потолките в той воде, в которой она варилась, выложите в таз и засыпьте сверху солодовой мукой. Всю эту массу размешайте до равномерной киселеобразной массы, пока она горячая, сверху присыпьте остатками муки и оставьте на ночь. Через 10–12 часов перемешайте, перелейте в бочку и добавьте 0,5 кг дрожжей. Оставьте бродить на 5–6 дней.

ВОДКА ИЗ ГРУШИ И СЛИВЫ

Требуется: 4–5 кг груш и сливы без косточек.

Способ приготовления. Засыпьте в бочку очищенные и нарезанные груши и сливы (без косточек), дайте им загнить. Через несколько дней потолките полученную массу и оставьте на 2–3 недели, ничего не добавляя, затем перегоните выделенный сок. На выходе получается 3 литра водки.

«ОГНЕННАЯ ВОДКА»

Требуется: на 1 кг гороха — 5 кг сахара, 500 г дрожжей, 15 л теплой воды, 1 л свежего молока.

Способ приготовления. Все компоненты перемешайте, дайте отстояться сутки. Потом приступайте к изготовлению водки. На выходе получается 5 литров водки.

ВОДКА «СУТОЧНАЯ»

Требуется: 5 кг сахара, 25 л кипятка, 0,5 кг дрожжей, 25

средних сырых картошин, 3 стакана молока, 4 булки хлеба.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты и оставьте бродить на сутки. Потом можете приступать к изготовлению водки.

ВОДКА «ДВУХЧАСОВАЯ»

Требуется: 10 кг сахара, 1 пачка дрожжей, 3 л молока, 3–4 ведра воды.

Способ приготовления. Воду залейте в стиральную машину, добавьте все компоненты и крутите 2 часа. Дайте отстояться и приступайте к изготовлению водки.

ВОДКА БЕЗ ДРОЖЖЕЙ И САХАРА

Требуется: 2 ст. л. свежего хмеля (сухого — 4 ст. л.), 2 ст. л. муки, 3 кг солода, 5–6 кг картошки или фруктов.

Способ приготовления. В воде заварите свежий хмель. Дайте отстояться, процедите и, не дав ему остыть, добавьте муки. Через 30–40 минут запарка готова. Добавьте в нее толченой отварной картошки (или толченые фрукты) и солод, разведенный водой до полужидкого состояния. Когда запарка перебродит, можно приступать к изготовлению водки. На выходе получается 3 литра водки.

Ни для кого не секрет, что водку можно делать с разными добавками, улучшающими ее аромат и делающими еще более приятной на вкус. Поэтому при изготовлении водки в домашних условиях можно «подбрасывать» в нее разные продукты, уничтожающие резкий запах спирта.

ВОДКА МИНДАЛЬНАЯ

Требуется: молодые побеги рябинового дерева, белое крепленое вино.

Способ приготовления. Молодые побеги рябинового дерева очистите от кожицы и мелко нарежьте кусочками. Затем залейте их любым крепким вином в соотношении: 1 часть побегов на 4 части вина. Перегоните через аппарат вакуумной варки водки. Если миндальный запах покажется недостаточно сильным, можно добавить еще побегов на свой вкус и снова перегнать.

ТМИННАЯ ВОДКА

Требуется: 400–450 г тмина, 1 л воды.

Способ приготовления. Залейте тмин водой и перегоните в дистилляционном аппарате. Полученная тминная вода может храниться в холодильнике или в погребе несколько месяцев. Перед употреблением нужно добавить совсем немного сахара в тминную воду, влить в нее водку по вкусу, и водка готова!

ВОДКА «АРОМАТНАЯ»

Требуется: водка, сухие лимонные корки — 1/5 объема посуды, 6 г корицы на 1 л водки, 1 г кардамона на 1 л водки,

мускатный орех, не более 500 г сахара на 1 л водки.

Способ приготовления. В самую простую водку засыпьте сухие лимонные корки, чтобы они заняли пятую часть объема емкости, дайте постоять несколько часов и все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Возьмите бутылку из самого толстого стекла. Положите в перегнанную водку (в нужных пропорциях) предварительно перемолотые корицу, кардамон, мускатный орех. Бутылку закупорьте и обмажьте крутым ржаным тестом. Лучше готовить водку в печи, где ее необходимо оставить на ночь. Утром выньте и оставьте водку в комнате. Такую процедуру нужно повторять 4 дня подряд. Если вы будете пользоваться духовкой, ставьте в нее водку не менее 8 раз. После приготовления водку нужно слегка подсластить (не более 100 г сахара на 1 л водки).

РЯБИНОВАЯ ВОДКА

Требуется: 1 кг зрелой рябины, 10 л хлебного кваса, 50–70 г дрожжей.

Способ приготовления. Очень зрелую рябину (собранную до морозов) мелко раздавите до образования кашицы. Переложите рябиновую массу в бутылку, залейте свежим хлебным квасом и добавьте дрожжей. Оставьте квас бродить при комнатной температуре. Когда брожение почти закончится и газы прекратят активно выделяться, всю массу вместе с рябиной, перемешивая, перелейте в дистилляционную установку и несколько раз перегоните.

ВОДКА «КРАСНАЯ МОСКВА»

Требуется: по 40 г имбиря, калагана, шалфея, мяты, аниса на 1 л спирта.

Способ приготовления. Возьмите имбирь, калган, шалфей, мяту, анис и залейте литром спирта, настаивайте 18 дней. Затем добавьте в настой 1,5 л холодной сырой воды (лучше ключевой или колодезной), все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Если вместо спирта будете использовать заводскую водку, можно ее не разбавлять или почти не разбавлять водой.

ВИШНЕВАЯ ВОДКА

Требуется: 1,6 л спирта, 1,2 л вишневого сока, 50 шт. гвоздики, 50 шт. чернослива (без косточек).

Способ приготовления. Смешайте спирт с вишневым соком, хорошенько взболтайте в бутылке, всыпьте гвоздику, чернослив, поставьте в теплое место — и через неделю можно употреблять приготовленную домашнюю водку!

В водку можно добавлять различные растительные продукты: фрукты, ягоды, разные лечебные травы для улучшения ее вкусовых качеств и для придания ей приятного аромата.

ВОДКА ЛИМОННАЯ

Требуется: на ведро водки 200 г лимонной цедры и 1 стакан лимонного сока.

Способ приготовления. Добавьте в емкость с водкой лимонный сок и мелко нарезанную лимонную цедру, перемешайте, накройте крышкой и оставьте настаиваться на одну неделю. Потом профильтруйте раствор, и восхитительная водка с ароматом лимона готова к употреблению!

ВОДКА С ЧЕРНОСЛИВОМ

Требуется: на ведро водки — 300 г чернослива без косточек.

Способ приготовления. Добавьте в емкость с водкой чернослив, размешайте и настаивайте 1–1,5 недели при неплотно закрытой крышке. Потом профильтруйте водку.

В водку можно добавлять и разные пряности. Как известно, большинство мужчин предпочитают употреблять в пищу остренькое. Для них можно добавить в водку перец.

ВОДКА С ПЕРЧИКОМ

Требуется: на 1 л домашней водки 2–3 чилийских перчика.

Способ приготовления. Заполните чистую стерилизованную бутылку целыми чилийскими перчиками (2–3 штуки), а затем залейте бутылку водкой. Настаивать такую водку нужно 2–3 дня, после чего перчики лучше вынуть.

ВОДКА «ПРЯНАЯ»

Требуется: на 1 л домашней водки 1/5 ч л. имбиря, 0,5 ч. л. гвоздики, маленькая щепотка корицы, 1/5 ч. л. измельченного лаврового листа.

Способ приготовления. Все ингредиенты запустите в бутылку с водкой, плотно закройте крышкой и хорошенько взболтайте. Водку настаивайте 2–3 дня, а затем ее можно употреблять. Такая водка может оказать и лечебное действие при заболеваниях простудой.

Улучшают вкусовые качества обыкновенной домашней водки и разные душистые травы, к тому же являющиеся лечебными. Такая водка будет не только приятна на вкус, но еще и полезна для организма.

ВОДКА С ШАЛФЕЕМ И ЗВЕРОБОЕМ

Требуется: на 1 л домашней водки — несколько листиков свежего шалфея и зверобоя.

Способ приготовления. Заполните бутылку с водкой листиками шалфея и зверобоя, хорошо закройте крышкой и взболтайте. Настаивайте водку 5 дней, перед тем как употреблять.

ВОДКА МЯТНАЯ

Требуется: на 1 ведро домашней водки 400 г свежих листьев и

цветков английской мяты перечной.

Способ приготовления. Заполните ведро с водкой измельченными целыми цветками и листиками мяты перечной, закройте плотно крышкой и хорошо взболтайте. Настаивайте водку 2 недели. Потом профильтруйте, а после фильтрации для более сильного аромата и вкуса можно добавить несколько капель масла перечной мяты.

ВОДКА ПОЛЫННАЯ

Требуется: на 1 ведро водки — 400 г свежих листьев полыни.

Способ приготовления. Положите листья полыни в ведро с водкой, размешайте, накройте неплотно крышкой и настаивайте 2 недели. Эта водка имеет очень приятный аромат и способствует пищеварению.

Если вы хотите приготовить совершенно бесцветную мятную водку, добавьте несколько капель масла перечной мяты к обыкновенной водке.

ВОДКА ВАНИЛЬНАЯ

Требуется: на 1 л домашней водки 0,5 ч. л. сахарной пудры, щепотка ванили, сок 0,5 лимона.

Способ приготовления. Добавьте в бутылку с водкой смесь из сока половинки лимона, ванильного сахара и сахарной пудры, закройте плотно крышкой и хорошо взболтайте. Водку можно употреблять, не настаивая.

Далее я приведу несколько рецептов приготовления вкусной водки из старинной русской кухни.

ВОДКА «КУПЕЧЕСКАЯ»

Требуется: на 1 ведро водки — 400 г английской мяты, 400 г аниса, 200 г крупнотолченых померанцевых орехов.

Способ приготовления. Добавьте в готовую водку все компоненты: мяту, анис, орехи, хорошо перемешайте, накройте сверху неплотно крышкой и дайте настояться в теплом месте 2 недели. Ежедневно взбалтывайте ее, а когда настоится — профильтруйте через бумагу.

ВОДКА СУХАРНАЯ

Требуется: 800 г ржаного хлеба на 1 ведро водки.

Способ приготовления. Хлеб порежьте на небольшие кусочки, высушите в нагретой печи (духовке) и поместите в ведерную бутыль с водкой. Настаивайте водку, пока сухари не всплывут на поверхность. Затем уберите сухари и профильтруйте водку.

Бывалые люди, которые делали эту водку, утверждают: она очень вкусна и полезна при расстройстве желудка.

ГЛАВА 4 ВОДКА С ПЕРЦЕМ ПОМОЖЕТ ПРИ ПРОСТУДЕ…

Издавна русскому народу известны целительные свойства огненной воды. Знахари и колдуны использовали водку для приготовления различных настоек, эликсиров, компрессов. И по сей день водка применяется для лечебных целей. Любой человек хоть раз в жизни лечился настойкой на основе водки, делал себе из нее компрессы. Некоторые люди признают только такой вид врачевания.

Кроме того, считается, что 20 г водки, принимаемые ежедневно, оказывают тонизирующее воздействие на организм, расширяют кровеносные сосуды, повышают приток крови ко всем органам, дезинфицируют пищеварительный тракт. А многие врачи даже рекомендуют принимать ежедневно по рюмке водки тем, кто предрасположен к сердечно-сосудистым заболеваниям: полагают, что таким образом можно предотвратить инфаркт миокарда.

ВОДОЧНЫЕ РАСТИРАНИЯ. Случается, что человек попадает под дождь, замерзает из-за длительного пребывания на холоде. Когда организм застужен, он беззащитен перед различными хворями. Чтобы не допустить развитие болезни, применяются растирания водкой. Особенно хороша для этой цели перцовка. Водку выливают на тело — и быстрыми, сильными круговыми движениями начинают интенсивно втирать ее ладонями в кожу замерзающего человека. Во время этой процедуры происходит резкое расширение сосудов, сильный приток крови, и пострадавший согревается.

Растирания водкой можно использовать не только для предотвращения простудного заболевания, но и для того, чтобы сбить температуру. Для этого надо обтереть тело водкой, положить в область печени и селезенки пакет со льдом, завернутый в полотенце. Спирт, испаряясь с поверхности тела, охладит его и тем самым собьет температуру.

ПЕРЦОВКА. Вот наиболее известный рецепт изготовления перцовки. Надо взять 0,5 л водки, 1–2 стручка красного острого перца и настоять в темном месте, по крайней мере, в течение суток. Во время болезни перцовку следует пить 3 раза в день по 50 г.

Перцовкой можно не только вылечить уже начавшуюся простуду, но и предотвратить ее. Помимо растираний замерзшего человека надо дать ему перцовку внутрь, чтобы кровь прилила к

внутренним органам, к головному мозгу.

ЗАБОЛЕВАНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ПРОСТУДОЙ. Больное горло (при ангине), а также другие застуженные органы лечатся компрессом из водки. Для этого водку нужно развести водой (1:2), смочить раствором тряпочку, сложенную вдвое, приложить к больному месту, сверху утеплить сухой ватой и зафиксировать бинтом. Этот компресс делается на ночь, чтобы больной находился в тепле и покое. Если за ночь сухая вата станет влажной, значит компресс был наложен правильно.

При бронхите прописывают отхаркивающие лекарства. Хорошим отхаркивающим средством считается настойка подорожника. Кроме того, что во время болезни надо пить отвар подорожника, также можно принимать настойку. Сухие листья вместе с тщательно промытыми корнями залейте водкой (1:2). Настаивайте 2 суток, затем процедите, смешайте с 2–3 ст. л. меда и принимайте 3 раза в день по 1 ч. л.

Такую же настойку можно сделать из свежих листьев мать-и-мачехи, так как это растение также является отхаркивающим средством.

При бронхитах и других заболеваниях дыхательных путей очень полезен сбор из синюхи голубой и чабреца (богородской травы) как отхаркивающее средство. Из этого сбора можно приготовить настойку. Трава используется как сырая, так и сушеная, ее нужно залить водкой в пропорции (1:2) и дать настояться неделю, затем процедить и пить 3 раза в день по 1 ст. л. перед едой.

Отхаркивающим средством служит настойка из алтея лекарственного. Алтей содержит большое количество слизи. Именно эта слизь оказывает обволакивающее, отхаркивающее и мягчительное действие. Чтобы выделить слизь, корни алтея надо настаивать в холодной воде. Затем слизь смешать с водкой и дать постоять сутки. Пить по 1 ст. л. 5 раз в день.

При бронхите замечательным средством будет следующая настойка: 300 г измельченных луковиц, 200 г сахара, 50 г меда смешать и добавить 100 г водки. Настоять смесь в течение суток. Принимать по 1 ст. л. 4–6 раз в день.

В качестве общеукрепляющего средства во время болезни используют настойку из корней цикория (30 г корней цикория на 200 г водки). Настаивать трое суток, пить по 20 капель 6 раз в день.

Бронхиальная астма может быть как следствием перенесенного бронхита, так и реакцией на какой-нибудь аллерген. При бронхиальной астме поможет спиртовая настойка из имбиря. 500 г корня протрите на терке и залейте водкой.

Настаивайте на солнце или в тепле 14 дней. Настойка должна стать желтого цвета. Затем процедите и отожмите ее. Пейте 2 раза в день по 1 ч. л., запивая кипяченой водой.

ГРИПП. От этой болезни очень хорошо помогают настойки водки и противовоспалительных, отхаркивающих и тонизирующих трав (календулы, подорожника, липового цвета, мать-и-мачехи, ромашки аптечной и т. д.). Желательно сделать настой из сбора различных трав. Любая настойка должна стоять в темном месте, в плотно закрытой посуде, желательно в бутылке или в банке не менее двух суток.

От гриппа поможет настойка из чеснока и лимона. 2 небольшие головки чеснока потрите на мелкой терке, 2 лимона прокрутите через мясорубку и залейте все это двумя стаканами водки. Оставьте настаивать в темном месте на 2 суток, процедите через марлю и пейте по 4 ст. л. в день во время болезни и по 2 ст. л. для профилактики во время эпидемий гриппа.

Как правило, после гриппа организм очень ослаблен. Чтобы укрепить силы, надо приготовить такую смесь. 10 толченых ядер грецкого ореха, 20 г растертых в порошок листьев черной смородины, 30 г листьев мяты и 20 г цветков таволги. Всю смесь перемешайте со 100 г меда и 50 г водки. Принимайте по 1 ч. л. 3 раза в день натощак.

РЕВМАТИЗМ. При сильных ревматических болях используются настойки, принимаемые как внутрь, так и втираемые в кожу.

От ревматизма поможет настойка из корней шиповника. 100 г сухих измельченных корней залейте 0,5 литра водки. Настойка должна стоять 3 недели. Содержимое надо периодически встряхивать. Питье принимайте по 25–30 г 2–3 раза в день, запивая кипяченой водой. Одновременно состав можно втирать в больные места, делать компрессы.

Листья кироказона успешно борются с ревматизмом. Для этого чайную ложку мелко рубленных листьев растения залейте 0,5 стакана водки. Настаивайте 7 дней и принимайте по 30–35 капель в день.

Следующая настойка действенна только на начальной стадии заболевания ревматизмом. 40 г цветов одуванчика и 3–4 очищенных корня залейте стаканом водки и настаивайте в темном месте 10 дней. Натирайте больные места 3 раза в день.

При ревматизме хорошим лекарством станет настойка на муравьях. Возьмите небольшую бутылку, наполните ее до половины живыми муравьями, затем долейте доверху водкой, плотно закройте крышкой и поставьте в темное место на 10 дней. После того как настойка будет готова, ее надо принимать 3 раза в

день по чайной ложке в течение месяца.

Также хорошим средством является настойка из можжевельника. Возьмите 10–15 г сухих ягод можжевельника, залейте стаканом водки, настаивайте в течение 3 суток. Пейте по 2 чайные ложки в день в течение 2 месяцев.

Настойка из червей применяется при застарелых формах ревматизма, когда больше ничего не помогает. Для приготовления этой настойки необходимы красные черви из коровьего навоза. В стеклянную банку положите червей и залейте водкой. Не надо наливать слишком много. Достаточно, чтобы уровень водки немного поднимался над червями. Плотно закройте банку бумагой и настаивайте 10 дней под прямым солнечным светом.

Также при ревматизме и ломоте в костях и суставах поможет настойка из белой сирени. 1/2 стакана сухих цветов белой сирени залейте стаканом водки, добавьте денатурат и настаивайте в продолжение 14 дней. Употребляйте по 30 капель 3 раза в день перед едой.

Настойка из почек поможет предотвратить сильные боли. 50 г растертых почек осины залейте водкой в соотношении 1:10. Настаивайте 10 дней, потом принимайте по вечерам 20–30 капель в течение месяца. Боль пройдет после 2–4 приемов настойки.

ГОЛОВНАЯ БОЛЬ. Настой из мятных листьев помогает при острой мигрени. 20 г сухих мятных листьев измельчите в порошок. Залейте водкой в пропорции 1:2. Настаивайте в течение 8 дней. Натирайте лоб, виски, затылок, место за ушами.

ИМПОТЕНЦИЯ. Во все времена корень жень-шеня, похожий на фигурку человека, люди считали наделенным целебными свойствами. Это лекарственное растение овеяно тысячами легенд и преданий. Особенно оно ценилось как средство против мужского бессилия. Я приведу вам рецепт настойки, который служит надежным лекарством от импотенции. От свежего корня женьшеня отрежьте 2,5–3 см, залейте 3,5 л хорошо очищенной водки и поставьте в темное место на неделю. Принимайте 20–25 капель перед едой 3 раза в день. Курс лечения продолжается от 3 до 6 месяцев, в зависимости от эффекта.

При импотенции помогает не только женьшень, но и многие другие лекарственные травы, растущие у нас, в средней полосе. Это, например, сбор: календула — 20 г, бессмертник, зверобой — 20 г, корневище валерианы — 30 г. Все травы залейте 200 г водки и поставьте в темное место. Принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день.

Еще один сбор от импотенции: зверобой — 30 г, мята перечная — 10 г, душица — 20 г. Залейте сбор 100 г водки и настаивайте неделю. Принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день.

Невылеченный простатит, как правило, ведет за собой импотенцию. Этой болезнью страдают многие мужчины. Для того чтобы избавиться от простатита, надо сделать настойку из сбора: 100 г плодов боярышника и шиповника, 50 г сушеницы, 40 г цветов ромашки аптечной, 30 г листьев брусники и березы, корня одуванчика, спорыша, 20 г донника и грушанки. Все залейте литром крутого кипятка, остудите, добавьте 100 г водки и принимайте 6–7 раз в день по 1/4 стакана.

БОРОДАВКИ. От этих неприятных кожных образований также помогут избавиться настойки на основе водки, в частности настойка из чистотела. 0,5 кг свежего чистотела прокрутите через мясорубку и отожмите сок. Желательно это делать в перчатках, потому что сок чистотела сам по себе очень едкий. Полученный сок залейте стаканом водки и настаивайте 14 дней. Ежедневно мажьте бородавки этим составом, и они быстро пройдут.

Настойка из чистотела с добавлением календулы также применяется для выведения бородавок. Через мясорубку прокрутите 50 г свежих цветов календулы и 80 г цветущего чистотела. Залейте полученную смесь 0,5 литра водки и настаивайте 3 дня.

СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ. Как говорилось выше, рюмка водки в день полезна людям предрасположенным к сердечно-сосудистым заболеваниям. Если же человек уже страдает болями в сердце, аритмией, ишемической болезнью и т. д., поможет следующая настойка водки на полыни. Верхушки полыни надо собрать рано утром до восхода солнца, пока трава покрыта росой. 3 литровую банку наполните свежими верхушками полыни и залейте доверху водкой. После этого банку плотно закройте и закопайте в землю на глубину 1 м. Через 10 дней достаньте банку из земли, содержимое процедите и употребляйте по рюмке в день перед едой, заедая ложкой меда.

Если вас беспокоит повышенное давление, приготовьте настойку из свекольного сока: 3 стакана свекольного сока, 3 стакана меда, 100 г травы сушеницы, 500 г водки. Все соедините, перемешайте, настаивайте в течение 10 дней, затем процедите. Принимайте по 1–2 ст. л. в день за 20 минут до еды.

При расстройствах сердечно-сосудистой системы, в частности гипертонии, очень помогает настойка из цветков и плодов боярышника. Сухой цвет и ягоды боярышника залейте литром водки, настаивайте десять дней, пейте по 1 рюмке 2 раза в день.

При гипотонии можно воспользоваться настойкой бессмертника: 100 г измельченного бессмертника на 200 г водки. Настаивайте 4 дня и принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день.

Настойка из наперстянки крупноцветковой применяется при

хронической сердечно-сосудистой недостаточности. Сухие листья наперстянки, собранные во время цветения, залейте литром водки и настаивайте десять дней. Принимайте по рюмке настойки ежедневно.

БОЛЕЗНИ ПЕЧЕНИ И ЖЕЛЧНОГО ПУЗЫРЯ. При болезнях печени нельзя принимать много спиртного, а потому настойками, которые будут предложены ниже, не следует злоупотреблять. Их нужно пить по 1 ст. л. 2–3 раза в день перед употреблением пищи. Наиболее эффективная настойка — из расторопши пятнистой. Расторопша — ближайший родственник татарника — верного лекаря при хронических гепатитах, циррозе печени. Для настойки можно использовать как листья, так и цветы и корни растения. Срежьте свежие листья расторопши, удалите длинные колючки, пропустите через мясорубку, залейте водкой в пропорции 1:2. Закройте крышкой и дайте настояться 3 дня. Употребляйте не процеживая, так как листья очень полезны.

При острых и хронических заболеваниях желчного пузыря и печени нужно принимать настойки из желчегонных трав, таких, как бессмертник, василек, календула, пижма, пустырник, кукурузные рыльца и т. д. Эти растения можно использовать как в свежем, так и в сушеном виде. Все эти травы следует собирать перед восходом солнца. Каждую из вышеперечисленных трав заливают водкой в отношении 1:2. Настаивают не менее 3 дней, пьют по 1 ст. л. 3 раза в день. Можно сделать настой не из одной травы, а из сбора.

От сильной боли в печени поможет настойка из водки и зеленых грецких орехов. 30 г грецких орехов, собранных до Ивана Купалы, перекрутите через мясорубку, добавьте 1 ст. л. меда, разведите водкой (1:1). Настаивайте месяц и пейте по 1 ч. л. 3 раза в день в течение 30 дней.

С болезнями печени успешно борется яснотка белая. Для приготовления настоя цветы растения залейте кипятком, дайте настояться, остудите, добавьте 50 г водки и пейте по 100 г 2–3 раза в день.

При циррозе печени хорошо помогает хрен. Возьмите 6–7 измельченных листьев хрена и настаивайте вместе с одним корнем на 0,5 литра водки, затем принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день до еды. Курс лечения — 1–2 месяца. Во время лечения полезно пить мумие, так как оно усилит питание клеток, восстановит функции печени.

Хрен — это желчегонное средство. Данное его свойство хорошо проявляется в настойке 30 г корня хрена, залитых 100 г водки. Настойку можно пить уже через неделю, предварительно разбавив ее до 200 г (пьют мелкими глотками).

МОЧЕГОННЫЕ НАСТОЙКИ. Они применяются при различного рода отеках, асците, болезнях почек и т. д. К мочегонным травам относится лопух. Из листьев лопуха отжимают сок, а оставшийся жмых заливают литром водки. Настойка должна стоять неделю в темном месте. Затем ее употребляют три раза в день следующим образом: 1 ст. л. настойки запивают 1 ст. л. сока лопуха, а так как сок лопуха очень горький, все заедают медом.

Хорошим мочегонным средством служит настойка из сбора календулы и василька. Сухие цветки растений залейте водкой в пропорции 1:2. Настаивайте 3 суток. Употребляйте ежедневно по 1 ч. л. 2–3 раза в день.

Настойка из почек березы — хорошее мочегонное и желчегонное средство. Почки березы следует собирать зимой. Березовые почки залейте водкой и настаивайте в течение недели. Пейте по 1 ст. л. 4 раза в день.

Мочегонным средством является настойка на корне любистока. 100 г корня залейте 300 г водки и оставьте настаиваться в течение полумесяца. Пейте по 1 ст. л. три раза в день.

ТУБЕРКУЛЕЗ. Туберкулез легких — очень серьезное и тяжелое заболевание, но и против него есть народный рецепт. Это настойка из медведок, меда и водки. Медведка — это крупное насекомое, обитающее на берегах рек и озер с землянистыми или глинистыми берегами. Медведки известны как самые страшные вредители на огородных участках. Для приготовления настойки поймайте 10 медведок, засушите, измельчите в порошок. 1 стакан меда подогрейте на паровой бане, доведите до жидкого состояния и смешайте с порошком из медведок. Залейте полученную смесь литром водки и настаивайте две недели. Затем употребляйте по 1 ст. л. перед каждым приемом пищи.

От туберкулеза в народе давно используется такое средство, как барсучий жир. Вместо барсучьего можно применять и собачий жир. Жир растопите до жидкого состояния, остудите до температуры 35–40 градусов. Пейте следующим образом: сначала 100 г жира, а затем сразу же — 100 г водки.

При болезни легких хорошо воспользоваться народным лекарством по следующему рецепту: 2 лимона перекрутите через мясорубку, добавьте ядра 30 грецких орехов, 200 г сока алоэ, 600 г меда, 100 г водки. Смешайте, храните в темном месте, принимайте по 1 ст. л. перед едой, 3 раза в день.

БОЛЕЗНИ ПИЩЕВАРИТЕЛЬНОГО ТРАКТА. Диарею (или понос) лечат настойками из растений, оказывающих дизбактериозное, вяжущее действие. Это, например, настойка из

коры дуба. 50 г коры дуба залейте 0,5 литра водки и настаивайте месяц. Затем процедите и пейте настойку 3 раза в день при приступах диареи.

Для того чтобы улучшить состояние человека, больного гастритом, надо истолочь семена пажника сенного, залить 50 г водки и дать настояться в течение 5 суток. Затем долить кипяченой воды до 200 г. Принимать по 2 ст. л. 2 раза в день — перед завтраком и обедом.

При вздутии живота хорошо помогают семена петрушки. Залейте 100 г семян петрушки 100 г водки, дайте настояться неделю. Процедите и пейте по 2 ст. л. перед едой 3 раза в день. Настойку не следует пить беременным, а также людям с аллергической реакцией на петрушку.

При язве желудка и двенадцатиперстной кишки полезна настойка из сбора: 40 г толченых ягод шиповника и семян укропа, по 15 г побегов хвоща, сушеницы, цветков календулы, аптечной ромашки, лепестков белой розы, 20 г полыни, по 50 г зверобоя, цвета тысячелистника, листьев подорожника. Все залить 3 л кипятка, остудить до комнатной температуры, процедить. Принимать по 3 ст. л. 4 раза в день за 20 минут до еды. Курс лечения продолжается от 1 до 6 месяцев.

Также при заболевании кишечника как вяжущее средство используют настойку из зверобоя. Сухой зверобой заливают стаканом водки и настаивают в течение 4 суток в темном месте. Пьют так же, как и настойку из коры дуба.

В этих же целях можно сделать сбор из ромашки, зверобоя и полыни. Два первых лекарственных растения применяют как вяжущее средство, а полынь возбуждает аппетит и стимулирует процесс пищеварения. Сбор залейте 1 л водки, добавьте 3 ст. л. меда и настаивайте две недели. Принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день перед едой.

Настойку из подорожника можно употреблять как средство от изжоги при повышенной кислотности. Приготовить настойку надо способом, указанным выше, и пить по 1 ст. л. после еды (при начинающейся изжоге).

При тошноте, рвоте и спазмах гладкой мускулатуры (мышц органов пищеварения) следует выпить настойку из липы, полыни и мяты перечной. Мята оказывает успокаивающее действие на пищеварительную систему. Сбор залейте водкой в пропорции 1:2, дайте настояться 5–6 дней, затем пейте при приступах тошноты и рвоты.

Если в желудке или кишечнике, а также в почках, легких происходит кровотечение, остановить его поможет настой из сбора крапивы и тысячелистника. Листья молодых побегов

крапивы и цветки с листьями тысячелистника залейте водкой и оставьте в темном месте на неделю. Употребляйте по рюмке (50 г) 2 раза в день.

Также при внутренних кровотечениях помогает настойка из пастушьей сумки. Пастушью сумку, собраную в апреле-мае, тщательно высушенную в хорошо проветриваемом месте, залейте 1/2 л водки и поставьте настаиваться на неделю в темном теплом месте. Принимайте по 1 ст. л. 5 раз в день.

Настойка из корней конского щавеля используется как вяжущее, закрепляющее или слабительное средство — в зависимости от дозы. Корни конского щавеля выкапывают осенью, когда наземная часть засохнет. Корень тщательно промывают, пропускают через мясорубку и заливают стаканом водки. Настаивают 3 дня. Употребляют вместе с корнем, не процеживая. Чайная ложка настойки действует как вяжущее, а двойная доза, т. е. столовая ложка — как слабительное.

Как слабительное при хронических запорах можно употреблять черную бузину. Для этого молодые, только что распустившиеся листья бузины проварите в меде в течение часа, затем добавьте 100 г водки и оставьте настаиваться на сутки. Принимайте перед едой 3 раза в день.

К бузине можно прибегать как к хорошему средству от запоров. Для этого 4 ст. л. бузины тщательно измельчите или возьмите сухую ягоду и залейте 200 г водки, настаивайте в течение 3 суток, принимайте по 2 ст. л. утром натощак и вечером. Все заедайте ложкой меда.

Настойка из папоротника применяется как противогельминтное средство. Корень папоротника очистите от кожицы и залейте стаканом водки. Настаивайте в течение 4–5 суток, затем пейте по 1 ст. л. 4 раза в день.

Против запоров также поможет отвар из коры крушины. Кора применяется после годового хранения, так как свежая она вызывает тошноту и рвоту. Кору крушины залейте водкой (1:2). Настаивайте неделю и принимайте по 1 ст. л. с утра натощак и 3 раза в течение дня перед едой.

Настойка из синюхи голубой применяется при лечении язвы двенадцатиперстной кишки и желудка. Корень синюхи, который заготавливают осенью, пропустите через мясорубку, залейте водкой и настаивайте в темном месте 3 дня. Принимайте 3 раза в день перед едой.

При воспалении слизистых оболочек и желудочно-кишечных расстройствах применяют настойку из горца змеиного. Корневище горца очищают и заливают водкой из расчета 100 г водки на один корень средней величины. Плотно закупоривают и

на месяц оставляют в темном месте. Принимают по 2 ст. л. в день перед едой.

При плохом аппетите поможет настойка из семян кориандра. Семена кориандра залейте стаканом водки и дайте настояться 3 дня. Процедите настойку и пейте для стимуляции пищеварения и возбуждения аппетита.

Своими целебными свойствами при сильных желудочно-кишечных расстройствах известна кровохлебка. Она используется многими народами. Корневища кровохлебки настаивают на 1 л водки в течение недели, затем настой принимают по 2 ст. л. 2 раза в день.

РАДИКУЛИТ. При радикулите хорошо помогает чабрец. Чтобы приготовить настойку из чабреца, залейте его соцветия водкой (1:2). Настаивайте в течение 3 суток. Полученную настойку процедите, чабрец отожмите. Жмых травы прикладывайте на больное место, жидкость пейте 3 раза в день по 1 ст. л.

От радикулита хорошо помогает собачий жир. Перед применением жир растопите, вылейте в посуду, добавьте водку в отношении 1:1. Жир не смешается с водкой, а будет плавать на поверхности. Этой смесью натирайте поясницу и утепляйте пуховой шалью, теплым платком. Идеальный вариант — привязанная собачья шкурка.

КЛИМАКС. Чтобы максимально снять дискомфорт в период климакса, женщины с давних времен употребляли настойку из цветков боярышника. Для ее приготовления сок свежих цветков боярышника смешайте с водкой в соотношении 1:4. Настаивайте две недели, затем пейте по 40 капель 3 раза в день.

СТАРЕНИЕ КОЖИ. Русские женщины всегда славились свежестью своей кожи, в немалой степени этим они обязаны настойке из цветков розмарина. Готовится она следующим образом: 2 ст. л. цветков розмарина залейте 1 стаканом водки и настаивайте шесть недель. Бутылку встряхивайте каждые 3 дня. Затем содержимое процедите и 2 раза в день протирайте кожу лица и шеи по косметическим линиям, смоченным тампоном в настойке.

Для очищения и омоложения кожи нужно взять 2 желтка, смешать с 30 г лимона и тщательно взбить. В сбитую смесь добавить 100 г водки и 40 мл камфорного спирта. Протирайте кожу на ночь.

Еще один рецепт: 100 г сливок смешайте с соком одного лимона и 3 ст. л. водки. Этим лосьоном можно протирать кожу как утром, так и вечером. А вот какое средство рекомендуется женщинам с увядающей, стареющей кожей. Свежий корень

девясила измельчите, залейте 200 г водки и кипятите на медленном огне в течение 15 мин. Протирайте этим составом лицо 2 раза в день: утром и вечером.

Стоит попробовать и такой лосьон: сбор (шалфей, ромашка, зверобой, чабрец, мать-и-мачеха, тысячелистник, алтей, полевой хвощ) заварите 2 стаканами кипятка, настаивайте 8-12 часов. Процедите и добавьте по 1 ст. л. водки и глицерина. Лосьон рекомендется для сухой кожи.

СОБАЧЬИ УКУСЫ. Существует народное средство от укуса собаки. Возьмите 100 г толченых грецких орехов, смешайте со 100 г меда, 50 г соли, 50 г тертого репчатого лука, 50 г водки. Полученная смесь должна храниться в холодильнике. Прикладывайте ее к укушенному месту и одновременно принимайте внутрь по 1 ч. л.

ОДЫШКА. При одышке издавна в народе применяют следующее средство: измельчите 6 средних долек чеснока и 5 лимонов вместе с кожурой, предварительно удалив из них семечки. Все перемешайте с 600 г меда и 100 г водки. Настаивайте в течение 5 дней. Употребляйте по 1 ч. л. 3 раза в день за час до еды.

АЛЛЕРГИЯ. Избавиться от аллергии вам помогут корни одуванчика и лопуха. Корни измельчите в ступке, залейте 100 г водки, настаивайте 6 суток, затем принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день.

Упомянутые в данной главе рецепты народной медицины доказывали свою эффективность в борьбе с различными недугами на протяжении веков. Надеюсь, что и вы убедитесь в их целебных свойствах, попробовав приготовить одну (или некоторые) из этих настоек.

ГЛАВА 5 «ВОДКА, ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ, СЕЛЕДКА»

Бывалые любители выпить водочки утверждают, что под данный напиток «идет» все. Это, конечно, верно, и все-таки нужно учитывать особенности такого продукта, как водка. Водка имеет способность расщеплять жиры и тяжелую пищу: мясо, жареные блюда, острые и так далее. К водке принято подавать различного рода солености, которые «оттеняют» и позволяют ощутить ее вкус, а также горячие блюда, так как они не позволяют быстро опьянеть, продлевая наше «присутствие» в прекрасной компании. Поэтому в этой главе я предлагаю рецепты блюд, наиболее подходящих в качестве закуски к водке в кругу истинных гурманов.

Традиционными закусками к водке в любых застольях являются соленые и маринованные огурцы, квашеная капуста, различные консервированные салаты, заготовленные заботливыми хозяйками на зиму, селедка. Все это должно быть на столе, как и сама водка, «виновница» разговора, но меню можно разнообразить и многими другими блюдами, заслуживающими внимания.

Прежде всего, я приведу рецепты рыбных блюд, так как рыба на столе для закуски хороша в любом виде.

РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ

Требуется: 400 г филе хека, 1 морковь, петрушка, сельдерей, 1 головка лука, 5 ст. л. зеленого горошка, соль и перец — по вкусу, 100 г майонеза, немного хрена.

Способ приготовления. Приготовленное филе хека мелко порежьте и немного обжарьте в масле. Остудите, посолите и поперчите. Натрите в другую посуду морковь и чуть-чуть подавите ее, чтобы выделился сок, после чего добавьте ее к рыбе и хорошо перемешайте. Посыпьте рыбу с морковью нарезанными сельдереем и петрушкой, полейте майонезом. Через 5-10 минут добавьте мелко натертый хрен и хорошо перемешайте, но не переусердствуйте, так как хрен перебьет вкус других продуктов.

КОПЧЕНАЯ РЫБА «ШПИК»

Требуется: 100 г копченой красной рыбы, 100 г шпика, 50 г зеленого лука, 1 ст. л. лимонного сока, 100 г ржаного хлеба, красный горький перец — по вкусу.

Способ приготовления. Нарежьте тонкими длинными кусочками рыбу и шпик. Выложите слоями кусочки рыбы и шпика, а между ними — майонез с зеленым луком, тонко

нарезанные ломтики черного хлеба и красный перец. Полейте лимонным соком.

САРДИНА В МАСЛЕ «ГОРЬКИЙ ПЛЕН»

Требуется: 1 банка сардин в масле, 1 свекла, 1 головка репчатого лука, 100 г майонеза, черный и красный перец.

Способ приготовления. Выложите сардины из банки, дайте, стечь маслу. Отварите заранее свеклу в подсоленной воде и охладите, очистите от кожуры и потрите на терке. Перемешайте со свеклой, добавьте мелко нарезанный репчатый лук, красный и черный перец и заправьте майонезом.

САЛАТ ИЗ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

Требуется: любые рыбные консервы, 2 помидора, 1 болгарский перец, 50 г зеленого лука, соль, перец — по вкусу, кинза, укроп и зелень петрушки.

Способ приготовления. Мелко нарежьте помидоры, посыпьте мелко рубленным луком и выложите из консервной банки рыбу. Залейте салат майонезом, перемешайте, добавьте соль и перец по вкусу. Сверху разложите порезанный колечками перец, посыпьте семенами кинзы, украсьте укропом и зеленью петрушки.

САЛАКА С МОРКОВЬЮ «СЛАДКАЯ ПАРОЧКА»

Требуется: 600 г соленой салаки, 2 ст. л. растительного масла, зеленый горошек, корейский морковный салат, острый кетчуп, немного аджики.

Способ приготовления. Нарежьте соленую салаку тонкими ломтиками, залейте растительным маслом и подождите 15 минут, после чего перемешайте с морковным салатом и залейте кетчупом, добавьте зеленый горошек, аджику и острый кетчуп, все хорошо перемешайте.

КОРОЛЕВСКИЙ САЛАТ

Требуется: 1 свекла, 1 морковь, 1 редька, 100 г квашеной нарезанной капусты, хорошо перемешанной с красным горьким перцем, 100 г майонеза, филе рыбы, 200 г картофеля.

Способ приготовления. Отварите свеклу и натрите на терке. Тертую редьку и морковь добавьте к свекле, посолите. Капусту смешайте с другими овощами. Очистите картофель, нарежьте тонко и пожарьте в растительном масле. Отварное рыбное филе порежьте на мелкие кусочки. Смешайте все составляющие, посолите и залейте майонезом.

СЕЛЬДЬ С ОСТРЫМ КЕТЧУПОМ «АВРОРА»

Требуется: 3 сельди средней солености, шашлычный кетчуп, зеленый лук, 1 головка репчатого лука, 3 яйца, соль, перец — по вкусу, уксус.

Способ приготовления. Очистите селедку, отделите филе от костей и порежьте мелкими кусочками. Мелко порубите зеленый

лук, а репчатый нарежьте колечками. Отварите 3 яйца и измельчите. Перемешайте все, заправьте небольшим количеством кетчупа и уксуса, посыпьте перцем.

РЫБНЫЙ САЛАТ «АВСТРИЙСКИЙ»

Требуется: 6 яиц, 1 головка репчатого лука, 1 банка рыбных консервов в масле, 100 г твердого сыра, сливочное масло, майонез «Чесночный».

Способ приготовления. Салат выкладывается слоями: 1-й слой из тертых белков, сваренных вкрутую, 2-й — из тертого сыра, 3-й — из рыбы, порезанной кусочком. Последний слой залейте майонезом. 4-й слой состоит из лука, поверх него 5-м слоем положите сливочное масло, тертое на средней терке, и 6-й слой — тертые желтки. Этот слой также залейте майонезом. Дайте постоять салату около 1 часа, чтобы все компоненты хорошо пропитались.

РЫБНОЕ ФИЛЕ С СОУСОМ

Требуется: 400 г рыбного филе, соль, 2 яйца, 3 ст. л. молока, 3 ст. л. муки, 1 ст. л. растительного масла, жир для жарки.

Для соуса: 5 ст. л. кетчупа, 1 яблоко, 2 ст. л. тертого хрена, 3 ст. л. красного вина.

Способ приготовления. Приготовьте тесто из яиц, молока, муки, растительного масла и соли. Тесто должно быть густым, как на оладьи. Нарежьте рыбное филе на порции, посолите и, обмакнув в тесто, пожарьте в жире до готовности. Подайте к рыбе соус, приготовленный из хрена, смешанного с натертым яблоком, кетчупом, красным вином.

РЫБА «ПРЕДАНЬЯ СТАРИНЫ ГЛУБОКОЙ»

Требуется: 600 г нежирной рыбы, сливочное масло, 3 яйца, 1 стакан сметаны или сливок, соль.

Способ приготовления. Рыбу нарежьте на куски, посолите и положите в кастрюлю с разогретым маслом, обжарьте с обеих сторон. Слейте масло и добавьте к рыбе сваренные вкрутую, мелко порезанные яйца и сметану (сливки). Все смешайте, тушите до готовности. Подавайте в холодном виде.

СЕЛЕДКА С КАРТОФЕЛЕМ

Требуется: 2 селедки средней величины, 5 крупных картофелин, 2 головки репчатого лука, растительное масло, зелень петрушки, укроп.

Способ приготовления. Очистите селедку, отделите мясо от костей и порежьте мелкими кусочками. Отварите картофель в соленой воде с лавровым листом, очистите и порежьте кусочками средней величины. Нарежьте мелко лук и все перемешайте, залейте растительным маслом, украсьте зеленью петрушки и укропа.

КОПЧЕНАЯ СЕЛЕДКА СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ

Требуется: 3 копченые селедки, 150 г сметанного соуса, 50 г зеленого лука, 2 яйца, соль и перец — по вкусу, кетчуп «Шашлычный».

Способ приготовления. Отделите мясо копченой селедки от костей. Отварите яйца и мелко порежьте. Смешайте яйца с филе селедки и залейте сметанным соусом, сверху полейте кетчупом.

ЗАКУСКА «ЯИЧНАЯ»

Требуется: 5 яиц, 5 листиков подорожника, 1 ч. л. тертой сырой свеклы, 2 ст. л. квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, соль, 1 ч. л. сливочного масла, 1 ч. л. маргарина.

Способ приготовления. Сварите яйца вкрутую, порежьте кусочками средней величины. Помойте листья подорожника, уложите на дно салатницы, сверху положите тертую свеклу, лук, порезанный колечками, и посолите, далее уложите яйца, украсьте кусочками масла или маргарина (можно покрасить их в разные цвета).

СПАГЕТТИ С ОВОЩАМИ «ФУНЧЕЗА»

Требуется: 1/2 пачки тонких спагетти, 300 г мясного фарша, 5 шт. болгарского перца, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, красный и горький перец, соль — по вкусу, 3 зубчика чеснока, растительное масло.

Способ приготовления. Налейте в сковородку растительное масло, накалите его, положив немного хлеба. Когда хлеб обжарится до черного цвета, выньте его и убавьте огонь. Положите на сковороду мясной фарш и потушите 10 минут, после чего разместите порезанные овощи: перец, лук, морковь и посолите. Потушите до готовности, охладите и добавьте мелко порезанный чеснок.

Отварите спагетти в подсоленной воде, хорошо промойте в холодной воде и смешайте с тушеными овощами, поперчите по вкусу. Подавайте через 1–2 часа, чтобы салат хорошо пропитался.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПОД СОУСОМ «ВЕЧЕРНЯЯ».

Требуется (на 2 кочана капусты): 1/2 л молока или сливок, 50 г жира, 40 г муки, соль, панировочные сухари, перец — по вкусу, зелень.

Способ приготовления. Цветную капусту промойте, разделите на соцветия и отварите в подсоленной воде до готовности. Затем слегка обжарьте ее, обваляв каждый кусочек в панировочных сухарях. Сделайте густую заправку из муки и сливок, жира, посолите и поперчите, по мере надобности разбавьте отваром капусты, что придаст соусу вид крема.

ЗАКУСКА «ПО-БУКОВИНСКИ»

Требуется (на 4 порции): 4 яйца, 1 головка репчатого лука, 2

зубчика чеснока, маринованный или соленый в бочке красный болгарский перец, 1/2 банки чесночного майонеза, соль, зелень петрушки, укропа.

Способ приготовления. Отварите яйца вкрутую. Нарежьте перец, яйца и лук кубиками, добавьте растертый с солью чеснок, заправьте майонезом, посыпьте зеленью петрушки и укропа.

САЛАТ «БОЛГАРСКИЙ»

Требуется: 500 г сладкого стручкового перца, 1 стручок горького перца, 300 г помидоров, 150 г огурцов, 150 г брынзы, 100 г репчатого лука, 60 г растительного масла, соль, зелень петрушки, уксус.

Способ приготовления. Пожарьте сладкий перец на масле, очистите его от кожуры и семян, мелко нарежьте. Очистите помидоры и огурцы, нарежьте кубиками. Лук нашинкуйте соломкой, посолите и разомните руками. Смешайте все составляющие, посолите по вкусу, добавьте зелень петрушки, заправьте подсолнечным рафинированным маслом. Хорошо перемешайте и уложите горкой в салатницу, разложите по тарелкам. Потрите брынзу на мелкой терке, посыпьте ею салат. Стручок острого перца разрежьте пополам и воткните в салат. При подаче на стол перец можете вынуть, но можете и оставить — для любителей остренького.

САЛАТ «КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ»

Требуется: 1 упаковка крабовых палочек, 1 банка консервированной кукурузы, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. риса, 2 картофелины, 6 яиц, соль, перец по вкусу, 1 банка майонеза.

Способ приготовления. Отварите предварительно картофель, яйца вкрутую, рис в подсоленной воде (готовый рис не промывайте). Крабовые палочки, отделите от оболочек и нарежьте кубиками. Порежьте картофель, яйца, лук кубиками. Сложите все в салатницу и добавьте кукурузу, рис, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

РЕДЬКА СО СМЕТАНОЙ

Требуется: 2 молодые азиатские редьки, 1/2 стакана сметаны, укроп, петрушка, соль, перец — по вкусу.

Способ приготовления. Помойте редьку, вытрите насухо и тонко порежьте полукругом, не снимая кожуры. Посолите и уложите аккуратно по краям тарелки. Как только редька «пустит» сок, облейте сметаной и посыпьте укропом и петрушкой. В центр тарелки можете положить сваренное вкрутую и разрезанное пополам яйцо.

КВАШЕНАЯ КАПУСТА «ОРИГИНАЛЬНАЯ»

Требуется: квашеная капуста, 3 ст. л. растительного масла,

рыбное филе, красный и черный перец, соль, 1 головка репчатого лука.

Способ приготовления. Квашеную капусту отожмите, слегка посыпьте красным перцем. Порежьте лук тонкими колечками и спассеруйте в растительном масле. Пожарьте рыбное филе и добавьте к нему почти готовый лук. Выключите огонь и оставьте на плите до остывания. Остывшую рыбу с луком добавьте в капусту и поперчите черным перцем, по необходимости посолите.

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОГУРЦОВ

Требуется: 2 кг маринованных огурцов, 300 г рыбного фарша, 1 головка репчатого лука, 100 г растительного масла, перец — по вкусу, соевый соус.

Способ приготовления. Маринованные огурцы замочите в холодной воде, поменяв ее через 2,5 часа. Через 5 часов слейте воду, огурцы хорошо промойте и отожмите.

В казан или глубокую сковороду налейте растительное масло, накалите и потушите мясной фарш, добавьте лук, порезанный колечками, и потушите еще 10 минут. Положите в казан отжатые огурцы и тушите до тех пор, пока масса не ужарится до одной трети своего объема, затем охладите и поперчите ее. Добавьте по вкусу соевый соус, но не солите, так как соус заменит соль.

ФАСОЛЕВЫЙ САЛАТ С ПОМИДОРАМИ

Требуется: 400 г зеленой стручковой фасоли, 100 г помидоров, 80 г зеленого лука, 1 головка репчатого лука, 3 яйца, зелень петрушки, укропа, 50 г растительного масла, уксус, соль.

Способ приготовления. Отварите фасоль в подсоленной воде до неполной готовности, слейте воду и измельчите фасоль. Смешайте с мелко нарезанным зеленым и репчатым луком, порезанным колечками. Полейте маслом, уксусом, хорошо перемешайте. Выложите в салатницу и украсьте ломтиками помидоров и сваренных вкрутую яиц.

МЯСНОЕ ФИЛЕ С КУКУРУЗОЙ

Требуется: свиное или говяжье филе, 1 банка консервированной кукурузы, 1 банка майонеза, 2 яйца, соль — по вкусу, 1 стручок горького перца.

Способ приготовления. Заранее приготовленное филе порежьте на мелкие кусочки и смешайте с кукурузой, добавьте 2 сваренных вкрутую яйца, залейте майонезом и посолите. Порежьте стручок горького перца и опять все хорошо перемешайте.

КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ С ЛУКОМ

Требуется: 50 г крабовых палочек, 1 головка репчатого лука, растительное масло, перец — по вкусу, немного горчицы.

Способ приготовления. Нарежьте крабовые палочки мелкими кусочками, а лук — колечками. Спассеруйте на растительном масле 10 минут, после чего остудите и посыпьте перцем по вкусу.

ЗАКУСКА ДОМАШНЯЯ

Требуется (на 4 порции): 20 ст. л. баклажанной икры, 20 ст. л. соленых огурцов, 8 сваренных вкрутую яиц, 3 головки репчатого лука, 6 ломтиков любого сыра, 10 шт. кильки или мойвы, растительное масло, перец, соль — по вкусу.

Способ приготовления. Каждая порция готовится отдельно: положите на середину тарелки 5 ст. л. баклажанной икры, а вокруг нее выложите порезанные соленые огурцы, посыпьте мелко нарезанным луком, сбрызнете все это растительным маслом. Сверху положите ломтики сыра, кильку, кружочками нарезанные яйца, опять сбрызните растительным маслом, поперчите.

ЗАКУСКА «НА БЕГУ»

Требуется (на 4 порции): 1 банка тушеного мяса, рыбы, 150 г любого овощного салата, заготовленного на зиму, 6 маленьких маринованных огурцов, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 ч. л. сухого молотого красного болгарского перца, соль, перец — по вкусу.

Способ приготовления. Каждая порция готовится отдельно. Положите на середину тарелки яйцо, разрезанное на 4 дольки, посыпьте красным молотым перцем и солью, а вокруг разложите все остальные продукты в равном количестве. Полейте все лимонным соком или посыпьте горьким перцем — по желанию.

СЫРНАЯ ЗАКУСКА «ПАРИЖСКИЙ ДЕСЕРТ»

Требуется: 150 г твердого сыра, 2 сладких яблока, горсть миндаля, 3 ст. л. майонеза, сок 1 лимона, соль и перец — по вкусу.

Способ приготовления. Очистите яблоки и порежьте тонкими ломтиками. Потрите сыр и добавьте миндаль, майонез, лимонный сок, все перемешайте. Посолите по вкусу.

ЗАКУСКА ПО-НЕМЕЦКИ

Требуется (на 3 порции): 80 г сыра или брынзы, 30–40 г тертого сыра, помидоры, мясное филе, 3 ст. л. растительного масла, 5 ст. л. майонеза, лимонный сок, черный перец и горчица по — вкусу.

Способ приготовления. Каждая порция готовится отдельно. Положите на середину тарелочки ломтики сыра, порезанные кружочками помидоры, мясное отбивное филе, добавьте растительное масло, посыпьте тертым сыром, полейте майонезом, посолите, поперчите или заправьте лимонным соком. Подождите 1–2 часа, чтобы отбивное мясо пропиталось, и подавайте к столу.

САЛАТ «ОГНЕННЫЙ»

Требуется: 300 г ветчины или копченой колбасы, 100 г

твердого сыра, 100 г масла, 1 ст. л. красного вина, 1/2 стакана сливок или сметаны, зеленый лук, листья салата, горчица или хрен.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину или колбасу тонкими ломтиками прямоугольной формы, добавьте вино, хорошо перемешайте. Оставшиеся колбасные обрезки пропустите через мясорубку. Потрите сыр, взбейте сливочное масло, сливки и соедините с фаршем, снова взбейте. Сверните ветчину в трубочки и начините взбитой массой. Выложите трубочки и перекладывайте их листьями салата с зеленым луком. Можно предварительно обжарить трубочки в духовке. Посыпьте сверху хреном или смажьте горчицей.

ЗАКУСКА «СУХОПУТНАЯ»

Требуется: 4 куриные копченые ножки, 3 ст. л. уксуса, 1 ст. л. вина, 2 ст. л. растительного масла, соль, сахар, перец, специи — по вкусу, помидоры, зеленый лук, соленые грибы, 2 картофелины, яйцо.

Способ приготовления. Отделите мясо от костей, нарежьте мелкими кусочками. Подготовленное мясо уложите в салатницу.

Порежьте помидоры, грибы, сваренное вкрутую яйцо, лук, вареный картофель и уложите вокруг мяса, полейте растительным маслом.

ЗАКУСКА «ПОД ВОДОЧКУ»

Требуется: 300 г колбасы салями, 1 стакан белого виноградного вина, 1/2 стакана воды, 250 г сахара, 1/2 ч. л. перца, 10 шт. гвоздик, 2 небольших лавровых листа, майоран на кончике ножа.

Способ приготовления. Смешайте вино с водой, прибавьте сахар, пряности, после чего прокипятите колбасу. Разделите ее на кусочки шириной 3–4 см и залейте остуженным маринадом. Настаивайте в течение суток. При подаче к столу закуску посыпьте кольцами репчатого лука или полейте густой сметаной (майонезом), посыпав зеленым луком.

САЛАТ «ДВА В ОДНОМ»

Требуется: 150 г мяса и 150 г фарша, 2 свежих огурца, 1 ст. л. красного вина, 5 картофелин, 1 морковь, 50 г салата, 100 г сметаны или майонеза, 2 яйца, соль, перец, специи — по вкусу, растительное масло.

Способ приготовления. Отварите мясо, порежьте кусками средней величины и полейте вином, оставьте пропитываться на 30 минут. Спассеруйте фарш с луком в растительном масле. Отварите морковь и картофель, порежьте и добавьте огурцы, зеленый горошек, сметану (майонез), соль и специи, вареное порезанное мясо, перемешайте. Уложите все это на блюдо и

сверху разместите тушеный фарш. Украсьте салат вареным яйцом, порезанным кружочками, и листьями салата.

САЛАТ «ЗАВТРАК ЛЕНИВЦА»

Требуется: 200 г колбасы или ветчины, 4 картофелины, 100 г маринованных огурцов, 1 яблоко, 100 г майонеза, листья салата, помидоры, соль, перец, кетчуп — по вкусу.

Способ приготовления. Нарежьте колбасу или ветчину ломтиками. Измельчите салат, яблоки, зелень, огурцы, сложите в миску. В майонез добавьте немного кетчупа и зелени, поперчите. Уложите колбасу или ветчину в салатницу, положите сверху овощи с зеленью и заправьте соусом. Украсьте луком и яблоком, порезанными кружочками.

САЛАТ «КОРАЛЛОВЫЙ РИФ»

Требуется: 1 банка крабов, 2 ст. л. белого вина, 1 репа, 1 морковь, 3 картофелины, 1 свежий огурец, 1 помидор, 100 г зеленого горошка, 100 г листьев салата, 70 г майонеза, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец — по вкусу.

Способ приготовления. Отварите репу, картофель, морковь, остудите и нарежьте маленькими кубиками. Слегка посолите, добавьте перец, заправьте растительным маслом и уксусом с вином. Добавь сок крабов. Сложите мелко нарезанный салат горкой в салатницу и вокруг выложите овощи. В центр горки поместите кусочки крабов, полейте майонезом. Вместо консервов из крабов можно использовать крабовые палочки.

ВИНЕГРЕТ «ОСТРЫЙ»

Требуется: 1 банка говяжьей тушенки, 2 ст. л. вина, 5 картофелин, 3 соленых огурца, 2 свеклы, 100 г зеленого лука, 2 яйца, 1/2 банки майонеза, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. л. уксуса.

Способ приготовления. Отварите картофель и свеклу, нарежьте мелкими кусочками. Сложите в миску и хорошо перемешайте с майонезом, уксусом, солью, перцем, горчицей, мелко нарезанным луком.

Поместите овощи в салатницу в виде горки, украсьте дольками сваренных яиц, листиками салата и посыпьте зеленью укропа.

Мясо разомните и добавьте вино, выдержите 10 минут и выложите в винегрет. Хорошо перемешайте.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

«ЗЕЛЕНЫЕ» ОТБИВНЫЕ

Требуется (на 4 порции готовых отбивных): 8 ст. л. растительного масла, 3 зубчика чеснока, по 1 ч. л. розмарина, майорана, тимьяна, молотого черного и красного перца — по вкусу, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 2 тоста, 2 яйца, 1 ст. л. горчицы, 3 помидора, соль.

Способ приготовления. Залейте отбивные на ночь маринадом, приготовленным из розмарина, майорана, тимьяна, красного и черного перца, 3 ст. л. растительного масла. Вымойте петрушку и укроп, порежьте крупно, очистите чеснок, покрошите тосты, отделив их от корочки, смешайте миксером до однородной массы. Добавьте желтки, горчицу и соль, хорошо перемешайте. Достаньте отбивные из маринада, а маринад добавьте во взбитую массу и снова перемешайте. Натрите отбивные перцем и обжарьте в остальном количестве растительного масла в течение 5 минут с обеих сторон до образования хрустящей корочки.

Помидоры надрежьте крестиком, заправьте растительным маслом и посолите. Обмажьте отбивные смесью и жарьте в гриле 4 минуты вместе с помидорами. К отбивным хорошо подать отварной рис или перловую кашу.

РИСОВЫЙ ПАШТЕТ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Требуется: 300 г риса, 2 ст. л. растительного масла или маргарина, горсть мелко нарезанных грибов, 1 пучок укропа, 100 г ветчины, 1 граненый стакан мелко нарубленного мяса птицы, 3 свежих помидора, по 1 ст. л. томатной пасты или кетчупа «Шашлычный» и мелко рубленной зелени укропа, 3 ст. л. панировочных сухарей, перец и соль — по вкусу.

Способ приготовления. Перебранный рис отварите в подсоленной воде. Откиньте рис на дуршлаг. Очищенные, мелко нарезанные грибы и зелень обжарьте в половине порции жира, прибавьте немного воды и тушите до готовности. Затем добавьте нарубленную ветчину, мясо, помидоры и томатную пасту, зелень петрушки. Все потушите под крышкой в течение 20 минут. Посолите, поперчите. Прибавьте немного воды. Выделившийся сок вылейте через сито на рис. Форму для запекания смажьте маслом, посыпьте панировочными сухарями, выложите в нее часть риса, сделайте углубление в середине, высыпьте в него рагу и полейте растопленным сливочным маслом. Поставьте форму в духовку и запекайте паштет до появления золотистой корочки. Подайте с зеленым салатом.

КОЛБАСНЫЕ КЛЕЦКИ

Требуется: 400 г охотничьих колбасок, 6 булочек, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. манки, 250 г шпината, 2 головки репчатого лука, соль, перец, 4 яйца, зелень петрушки, 80 г шпика.

Способ приготовления. Размочите сухие булочки в воде и разомните. Охотничьи колбаски нарубите мелкими кусочками. Мелко порежьте шпинат, лук и зелень петрушки. Смешайте все продукты с яйцами, манкой и мукой, слегка поперчите и посолите. Из полученной массы сделайте клецки величиной с яйцо и отварите в слегка подсоленной воде. Как только клецки всплывут, выньте шумовкой. Шпик растопите на сковороде, добавьте лук и слегка обжарьте, прибавив немного воды, в которой варились клецки. В конце обжаривания добавьте рубленую петрушку, смешайте с клецками. Клецки запеките в жиру и залейте готовое блюдо яйцами. К этому блюду подайте зеленый салат.

ГЛАВА 6 ЛОСЬОНЫ И ТОНИКИ ДЛЯ ЛЮБОЙ КОЖИ

При желании выглядеть красиво, что называется, «от и до», нельзя ограничиваться заботой только о волосах и лице. Необходимо выделить в своем расписании время для ухода и за шеей, грудью, плечами, руками и ногами. Ведь только при всесторонней заботе о своем теле вы сможете приобрести чувство полной уверенности в себе.

Гигиенический уход за кожей лица — одна из составляющих хорошего физического и душевного самочувствия. Забота о здоровье просто немыслима без внимательного ухода за кожей. Основное требование, предъявляемое в данном случае, — соблюдение ее чистоты. Кожа должна быть здоровой, красивой, гладкой, эластичной, упругой. Именно тогда она будет способна выполнять все свои жизненные функции.

Кожа требует регулярного ухода за собой. Ведь в ней находятся волосы, сальные и потовые железы и т. д. При отсутствии должной заботы нарушаются ее защитые свойства, создаются благоприятные условия для размножения болезнетворных микробов.

Присмотритесь к коже новорожденного младенца: она ровная, нежная и гладкая. Однако с годами кожа темнеет, иссушается и покрывается морщинами. К 40–50 годам утрачивается эластичность кожи, клетки обезвоживаются, эпидермис пересыхает, местами увеличивается роговая субстанция, образуются бородавчатые выступы. И несмотря на то, что люди стареют неодинаково (оптимисты — медленнее, а пессимисты — значительно быстрее), увядание кожного покрова, увы, неизбежно.

Приступая к уходу за лицом, следует выяснить, какая у вас кожа. Помимо того, что она — наружный покров, защищающий организм от разнообразных воздействий окружающей среды, кожа выполняет функцию восприятия внешних раздражителей, регуляции теплообразования, теплоотдачи, дыхания и т. п.

Поэтому каждый из нас должен иметь основные знания о коже и надкожице (так называемом эпидермисе). Эпидермис и вся кожа целиком являются как бы зеркалом, отражающим существенные процессы, происходящие в организме каждого человека. Например, при неполноценном и недостаточном по длительности сне под глазами сразу же возникают круги, становятся резче и заметнее морщины вокруг глаз. При плохом

пищеварении на коже лица появляются неприятные прыщики.

Нередко изменения состояния кожи являются признаком различных заболеваний внутренних органов, нарушения обмена веществ и т. д. Цвет кожи во многом зависит от содержания в кожных клетках пигмента. Еще одно важное свойство кожи — прочность, эластичность, которая с возрастом, увы, изменяется.

Все эти особенности кожи необходимо учитывать при применении различных косметических средств. В зависимости от возраста, состояния организма, влияния внешних факторов кожа бывает различной и уход за ней должен быть индвидуальным. Его основу составляют три правила: очищение, питание и защита.

По степени салоотделения принято выделять четыре типа кожи: нормальную, сухую, жирную и смешанную (или комбинированную). Нормальная кожа — гладкая, с хорошм тонусом, эластичная, с малозаметными порами, лишена загрязнений.

Сухая кожа — гладкая, с хорошим тонусом, легко раздражимая, с малозаметными порами, склонна к образованию морщин, чешуек и трещин.

Жирная кожа — блестящая, характеризуется наличием пор, плохим кровообращением, сероватым оттенком, грубая, загрязненная.

Смешанная или комбинированная кожа: на носу, подбородке, части лба — жирная, на щеках и висках — сухая. Кожа легко раздражимая, поры заметны, много загрязнений. Это наиболее часто встречающийся тип кожи.

Для того чтобы определить свой тип кожи, следует через 2–3 часа после умывания промокнуть ее бумажной салфеткой, папиросной бумагой или приложить чистое зеркало.

Если на стекле или бумаге появится масляное пятно, значит кожа жирная, если же пятна нет — кожа сухая или нормальная.

Косметические средства могут принести пользу лишь тогда, когда они используются с учетом анатомического строения кожи, в частности, с учетом направления так называемых кожных линий.

Кожными линиями принято называть линии наименьшего растяжения кожи. На подбородке кожные линии идут от середины подбородка, по нижней челюсти, в направлении к ушным мочкам. На щеках — от угла рта к слуховому проходу, от середины верхней губы и боковой поверхности носа — к верхней части ушной раковины. Вокруг глаз линии идут от внутреннего угла глаза, по верхнему веку, к наружному углу глаза, а затем от наружного угла глаза, по нижнему веку, к внутреннему углу. На лбу линии расположены от середины лба к вискам. Кожные

линии на лбу соответствуют направлению роста волос на бровях. На носу они идут от переносицы по спинке носа к его кончику, а также от спинки вниз по боковым его поверхностям.

Эти кожные линии положены в основу исполнения большинства косметических процедур на лице, проводимых в домашних условиях.

Одним из замечательных средств по уходу за любым типом кожи являются лосьоны на водке. В зависимости от рецепта приготовления они могут предназначаться как для кожи с повышенным уровнем жирности, так и для иссушенной и морщинистой кожи.

В этой главе вашему вниманию предлагаются рецепты приготовления лосьонов и тоников для всех типов кожи. Их можно использовать в течение всего года независимо от сезона.

ЛОСЬОНЫ И ТОНИКИ ДЛЯ ЛЮБОГО ТИПА КОЖИ

ОЧИЩАЮЩИЙ ЛОСЬОН ДЛЯ ВСЕХ ТИПОВ КОЖИ

Для приготовления очищающего лосьона возьмите 1/2 стакана смеси из равных частей травы мяты, цветков ромашки, листьев и плодов рябины и измельченной цедры половины лимона.

Заварите смесь 3 стаканами кипятка, оставьте на слабом огне в течение 30 минут, после чего настаивайте состав в течение 8-12 часов. Добавьте в отвар 2 ст. л. водки и 2 ст. л. глицерина.

Приготовленный таким образом лосьон следует применять для очищения жирной, пористой, сухой и увядающей кожи лица.

ТОНИК ИЗ БЕРЕЗОВЫХ ПОЧЕК

Для приготовления тоника из почек березы следует взять 5 г высушенных почек, залить их 1 стаканом воды и держать на водяной бане в течение 15 минут. Затем дать настояться смеси около часа, процедить и добавить в нее 1/2 стакана пшеничной водки. Использовать утром и вечером для тонизирования и очищения всех типов кожи.

ЛОСЬОН С МОРСКИМИ ВОДОРОСЛЯМИ

Для приготовления лосьона возьмите 5 г морских водорослей, измельчите их в кофемолке и залейте 1/2 стакана водки без добавок. Настаивайте лосьон в течение суток и применяйте для питания и тонизирования всех типов кожи.

СОЛЯНОЙ ЛОСЬОН

Для приготовления соляного лосьона возьмите 3 ст. л. соли и залейте 1/2 стакана водки. Тщательно размешайте и применяйте в качестве ежедневного очищающего средства для всех типов кожи.

ТРАВЯНОЙ ЛОСЬОН

Для приготовления данного лосьона вам потребуется по 1 ч. л. листьев мяты, цветков ромашки, цветков зверобоя, цветков липы. Залейте смесь 2 стаканами кипятка и настаивайте в течение часа.

Затем остудите, добавьте 2 стакана водки, тщательно перемешайте и применяйте для протирания лица как успокаивающее и питающее средство.

ЛОСЬОН ИЗ РОЗОВЫХ ЛЕПЕСТКОВ

Возьмите лепестки двух-трех чайных роз, залейте их 1/2 стакана водки и настаивайте в течение суток, легко взбалтывая. Употребляйте в качестве освежающего и тонизирующего средства

ежедневно во время утреннего умывания.

ЛОСЬОН ИЗ ЛЕПЕСТКОВ ФИАЛКИ

Возьмите десять соцветий фиалки и залейте 1/2 стакана водки. Настаивайте в течение суток и применяйте в качестве освежающего и тонизирующего средства ежедневно во время утреннего умывания.

ЛОСЬОНЫ И ТОНИКИ ДЛЯ СУХОЙ КОЖИ

ЛОСЬОН-МАСКА ИЗ МОРКОВНОГО СОКА С ЖЕЛТКАМИ

Возьмите одну некрупную морковь, натрите ее на мелкой терке, осторожно заверните получившуюся кашицу в марлю и отожмите как можно тщательнее. Затем в полученный сок добавьте хорошо взбитый яичный желток, несколько капель оливкового масла и 20 г водки.

Полученную смесь тщательно размешайте и нанесите на лицо на 20 минут. Затем смойте теплой водой и насухо вытрите лицо. Кожа станет гладкой, ровной и тонизированной.

МЕДОВЫЙ ЛОСЬОН

2 ч. л. жидкого меда разведите в 1/3 стакана водки. Тщательно размешайте полученную смесь. Протирайте лицо каждое утро перед тем как умываться, предварительно взбалтав смесь. После применения лосьона умойтесь теплой водой и смажьте лицо нежирным кремом с фруктовыми кислотами.

АРБУЗНЫЙ ТОНИК

Приготовьте большой кусок сочного сладкого арбуза («сахарного»), тщательно отожмите его сок и добавьте в него 1/3 стакана пшеничной водки без добавок и наполнителей. Дайте настояться 3 часа и используйте ежедневно по утрам в качестве тонизирующего, питающего и омолаживающего средства.

ТОНИК С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА

Вам потребуется несколько листьев зеленого салата. Измельчите их до состояния кашицы, возьмите 2 ст. л. полученной массы и залейте 1/2 стакана водки.

Настаивайте жидкость в течение 3 часов и употребляйте ежедневно по утрам в качестве питательного и освежающего средства.

ВИНОГРАДНЫЙ ТОНИК

Возьмите кисть зеленого винограда без косточек. Очистите ягоды от кожицы и отожмите сок в фарфоровую посуду. Добавьте 1/2 стакана пшеничной водки, перемешайте.

Дайте тонику настояться в течение 5 часов (держите его в холодильнике) и используйте по утрам для тонизирования и питания сухой кожи лица. Протирайте кожу по основным линиям перед умыванием. При умывании после употребления тоника мыло лучше не использовать.

РЯБИНОВЫЙ ЛОСЬОН

Вам потребуется 30 спелых ягод рябины обыкновенной. Сорвите хорошую кисть рябины, оберите плоды и измельчите.

Залейте мякоть рябины 1 стаканом водки без добавок и

настаивайте в течение 2 суток. Лосьон можно применять по утрам как питательное и омолаживающее средство или же использовать вместо ежедневных очистительных процедур.

МАСЛЯНЫЙ ТОНИК ДЛЯ СУХОЙ КОЖИ

Возьмите по 2 ст. л. касторового, оливкового и масла шиповника, 20 капель концентрированного витамина А, 2 ч. л. жидкого меда, 1/2 стакана морковного сока, 2 ст. л. морской воды и 1/2 стакана водки.

Полученный лосьон применяйте 2–3 раза в день для очищения и смягчения сухой кожи, особенно стареющей и морщинистой.

ЛОСЬОН ИЗ ЗЕРЕН ГРАНАТА

Зерна граната положите в фарфоровую посуду и тщательно разомните.

Образовавшийся сок и кусочки мякоти отделите от ядрышек (которые следует выбросить). Смешайте сок и мякоть со стаканом пшеничной водки без добавок и настаивайте в течение суток. Лосьон можно использовать по утрам в качестве питательнго и тонизирующегшо средства. Затем нужно умыться теплой водой и смазать кожу жирным кремом.

ТОНИК ИЗ ОДУВАНЧИКА И ЛОПУХА

Возьмите в равной пропорции побеги одуванчика и листья лопуха, тщательно измельчите их и поместите в стеклянную посуду. Залейте зелень 2 стаканами водки и настаивайте в течение 3 суток.

Используйте тоник по утрам и вечерам в качестве освежающего и омолаживающего средства. Применением этого лосьона можно заменить ежедневные процедуры по очищению кожи.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛОСЬОН

Спелый апельсин очистите от кожуры, освободите мякоть от долечной оболочки и отожмите.

Добавьте в сок 1/3 стакана пшеничной водки, после чего настаивайте в течение 2 суток. Готовый лосьон используйте в качестве тонизирующего, омолаживающего и очищающего средства при ежедневном умывании.

Помните, что содержащийся в цитрусовых витамин С благотворно влияет на кожу, подверженную старению и неблагоприятным воздействиям окружающей среды в районах с неблагополучной экологией (например, в крупных городах).

ТОНИК ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

Вам потребуется 1 ст. л. листьев земляники. Залейте их 1 стаканом кипятка, оставьте на огне на 10 минут, дайте настояться в течение 2 часов и процедите.

Добавьте в настой 1 стакан водки и применяйте в качестве тонизирующего и питательного средства. После применения тоника умойтесь теплой водой и нанесите на лицо жирный питательный крем.

ЛИМОННО-ТРАВЯНОЙ ЛОСЬОН

Возьмите по 1 ч. л. травы ромашки, зверобоя, тысячелистника, шишек хмеля, листьев ежевики и земляники. 1 ст. л. полученной смеси залейте 1/2 стакана крутого кипятка, настаивайте в течение 2 часов, затем процедите.

В теплый настой добавьте 1 ч. л. меда и сок одного лимона. Влейте в полученную жидкость 1/2 стакана водки, тщательно размешайте и используйте как тонизирующее и питающее средство. Храните лосьон обязательно в холодильнике.

ЛОСЬОН ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

20 ягод черноплодной рябины тщательно измельчите и залейте 1 стаканом водки. Настаивайте жидкость в течение суток. Употребляйте состав в качестве тонизирующего и питательного средства ежедневно утром и вечером.

ЛОСЬОНЫ ДЛЯ НОРМАЛЬНОЙ КОЖИ

ЛОСЬОН ИЗ ЧЕРНОГО ВИНОГРАДА

20 ягод черного винограда осторожно очистите от кожицы, измельчите и отожмите сок.

Залейте мякоть 1 стаканом водки и настаивайте в течение 3 суток. Употребляйте готовый лосьон в качестве питательного и тонизирующего средства во время утренних ежедневных умываний.

ЛОСЬОН ИЗ ГРУШИ

Большую сочную грушу очистите, вырежите сердцевину и нарежьте на тонкие, почти прозрачные ломтики.

Положите их в фарфоровую посуду и залейте 1 стаканом водки. Настаивайте лосьон в течение суток, а затем применяйте в качестве тонизирующего и питающего средства ежедневно во время умывания.

ТОНИЗИРУЮЩИЙ ЛОСЬОН ИЗ РОЗМАРИНА

1 ст. л. цветков розмарина поместите в стеклянную бутылку и залейте 1 стаканом водки.

Настаивайте лосьон в течение 6 недель, причем каждые 2 дня хорошенько встряхивайте бутылку. Затем процедите жидкость и храните в сухом прохладном месте.

Этим лосьоном следует протирать лицо два раза в день — утром и вечером. Используйте лосьон в качестве омолаживающего и тонизируюшщего средства, разглаживающего морщины и придаюшщего коже упругость.

ЛОСЬОНЫ ДЛЯ ЖИРНОЙ КОЖИ

ЛОСЬОН ИЗ АПЕЛЬСИНОВЫХ КОРОК

Корки от 2 апельсинов положите в полотняный мешочек и опустите в банку с водкой. Настаивайте в течение 10 часов.

Полученым настоем пользуйтесь во время утреннего умывания для тонизирования и освежения кожи. После употребления лосьона умойтесь прохладной водой и нанесите на кожу подсушивающий крем.

ЛОСЬОН ИЗ КИСЛЫХ ЯБЛОК

3 небольших кислых зеленых яблока очистите от кожицы и натрите на мелкой терке. Затем соберите натертую мякоть в марлю и тщательно отожмите.

Добавьте в полученный сок 1 стакан пшеничной водки, размешайте и настаивайте в течение 5 дней. Применяйте в качестве тонизирующего, омолаживающего и сужающего поры средства. Для приготовления этого лосьона вы можете взять уже готовый яблочный сок.

ЛОСЬОН ИЗ КРЫЖОВНИКА

12 ягод очистить от «хвостиков» и потереть на самой мелкой терке. Полученную мякоть залейте 1 стаканом водки и настаивайте в течение суток.

Применяйте лосьон из крыжовника в качестве тонизирующего, омолаживающего и очищающего средства во время ежедневного умывания.

ТОНИК ИЗ ОСОКИ

30 г корней парвской осоки залейте 2/3 л кипятка и кипятите в закрытой посуде до испарения 1/3 объема. Настаивайте в течение 2 часов, после чего процедите.

Остудите жидкость и добавьте 1/2 л водки. Применяйте в качестве противовоспалительного средства 2–3 раза в неделю перед сном.

ЛОСЬОН ИЗ КАЛЕНДУЛЫ

Смешайте 2 ст. л. сухих цветков или 3 горсти свежих с 1/3 л воды. Добавьте в жидкость 2 ст. л. настоя веток лещины и 1/2 л водки. Используйте лосьон в качестве подсушивающего и стягивающего поры средства 2–3 раза в неделю.

ЛОСЬОН ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОГО ЧАЯ

1 ч. л. сухих листьев черного чая залейте 1 стаканом водки и поставьте в теплое место на одни сутки. Через каждые 2–3 часа хорошенько размешивайте жидкость.

Готовый лосьон применяйте по вечерам для снятия усталости, тонизирования и очищения кожи, а также для

придания ей красивого, здорового оттенка.

ЛОСЬОН ИЗ ЧАЙНЫХ ЛИСТЬЕВ С ЛИМОНОМ

1 ч. л. сухих листьев черного чая залейте 1 стаканом водки и добавьте сок половины лимона.

Настаивайте лосьон в течение суток, периодически помешивая. Применяйте в качестве тонизирующего и омолаживающего средства ежедневно утром и вечером.

ТОНИК-НЕКТАР ИЗ СЛИВ

5 спелых слив очистите от кожицы и сварите в 1 стакане кипятка. Затем процедите полученную жидкость и остудите до комнатной температуры.

После этого добавьте в жидкость 1 стакан водки и тщательно перемешайте. Используйте тоник для очищения и питания жирной кожи во время утреннего умывания.

ЛОСЬОН ИЗ МЯКОТИ КИВИ

2 плода киви очистите от кожицы и нарежьте на тонкие, почти прозрачные ломтики.

Выложите их в фарфоровую посуду и залейте 1 стаканом водки. Настаивайте в течение суток и применяйте ежедневно по утрам в качестве омолаживающего и тонизирующего средства вместо обычных лосьонов.

МЯТНЫЙ ЛОСЬОН

2 ст. л. сушеных листьев мяты залейте 1/2 литра воды и прокипятите в течение 5-10 минут на медленном огне. Затем отвар остудите, процедите и добавьте в него 4 ч. л. водки, 2 ст. л. настойки календулы, 1 ч. л. столового уксуса или лимонного сока.

Полученным лосьоном протирайте лицо как минимум 2 раза в день — утром и вечером. Используйте его как подсушивающее и тонизирующее средство.

ЛОСЬОН ИЗ РОМАШКИ

10 г сухих цветков ромашки заварите 1 стаканом кипятка и настаивайте в течение 1 часа. Затем остудите, процедите и разбавьте полученный настой 1/2 стакана водки. Применяйте в качестве очищающего и тонизирующего средства, протирая им кожу 2–3 раза в неделю по утрам.

ОГУРЕЧНЫЙ ЛОСЬОН

2 огурца средней величины очистите от кожицы, нарежьте тонкими кружочками, поместите в стеклянную посуду и залейте 2 стаканами водки.

Настаивайте лосьон в течение 2 недель, а затем применяйте как подсушивающее, тонизирующее и очищающее средство.

КЛЮКВЕННЫЙ ЛОСЬОН

1/2 стакана ягод клюквы разотрите в стеклянной или

фарфоровой посуде и залейте 1 стаканом водки. Настаивайте лосьон в течение 1 суток и применяйте в качестве подсушивающего и питательного средства 2–3 раза в неделю на ночь.

ЛОСЬОНЫ ДЛЯ СМЕШАННОЙ КОЖИ

ЛОСЬОН ИЗ ОДУВАНЧИКА

5-6 стеблей одуванчика измельчите, поместите в стеклянную посуду и залейте 1 стаканом пшеничной водки.

Настаивайте лосьон в течение 2 суток и употребляйте как тонизирующее и питательное средство ежедневно утром и вечером.

ТОНИК С ШАЛФЕЕМ

90 г свежих листьев шалфея поместите в закрытую стеклянную посуду, залейте 4 стаканами пшеничной водки и настаивайте на свету в течение 40 дней. Затем жидкость отфильтруйте и протирайте лицо ежедневно утром и вечером.

ТОНИК С ЗЕМЛЯНИКОЙ И ГРЕЙПФРУТОМ

2 ст. л. ягод лесной земляники залейте (предварительно измельчив их) 1 стаканом водки и добавьте в нее 1 ч. л. свежего сока грейпфрута.

Настаивайте в течение суток и используйте в качестве тонизирующего и питательного средства во время утреннего умывания.

ЛОСЬОН ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЧАЯ

3 щепотки зеленого чая поместите в фарфоровую посуду и залейте 2 стаканами водки.

Настаивайте жидкость в течение недели, а затем применяйте как тонизирующее и противовоспалительное средство ежедневно во время утреннего умывания.

ГЛАВА 7 ОТЛИЧНЫЙ ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ

В этой главе речь пойдет о нестандартном использовании водки в домашнем хозяйстве.

Например, если в доме кто-то из ваших родных заболел инфекционным заболеванием, особенно если инфекция желудочно-кишечная, необходимо проводить дезинфекцию рук каждый раз перед едой.

Для этого и подойдет водка. Просто протирайте ею ладони и пальцы рук. Она быстро испарится с поверхности кожи, поэтому вытирать руки после процедуры не нужно. Точно так же следует поступать в случае прочих инфекционных заболеваний.

Еще один способ уберечься от инфекции — дезинфекция столовых приборов, которыми пользовался больной. Споласкивайте посуду в водке после того, как она будет хорошо вымыта горячей водой.

Для медицинских целей в домашних условиях можно использовать водку в качестве раствора для стерилизации инструментов. Например, вы хотите сделать укол, но под рукой не оказалось спирта. Смело берите водку и пользуйтесь ею. Вы можете применять ее как прижигающее и обеззараживающее средство после укола, а также для промывания шприцев и игл.

Помимо этого, к водке часто прибегают как к согревающему средству для компрессов. К примеру: наблюдается аллергия на йод, используемый в качестве рассасывающего средства. В данной ситуации следует намочить сложенную в несколько слоев марлю водкой и приложить на пострадавший участок кожи вместо йодовой сетки.

При простудных и вирусных заболеваниях рекомендуется водочный компресс на горло. Намочите сложенную в несколько слоев марлю водкой, наложите на соответствующий участок кожи, сверху накройте куском целлофана, чистым маленьким полотенцем и завяжите шерстяным шарфом или пуховым платком.

Еще одна возможность использования водки — чистка золота и драгоценных камней. Для этого налейте небольшое количество водки в блюдце или широкую чашку, возьмите кусочек ваты для промывания и чистую тряпочку для протирания украшений.

Смочите вату в водке и осторожно протрите украшения. Затем, когда они приобретут первоначальный вид, протрите их чистой тряпочкой.

Для того чтобы очистить различные загрязненные поверхности, также можно воспользоваться водкой. Например, для очистки от грязи кафеля или любой другой глянцевой поверхности возьмите водку, смочите в ней мягкую тряпочку и потрите запачканный участок. После этого протрите его сначала влажной, а затем сухой тряпкой.

Водка применяется и для выведения различных пятен. Чтобы очистить загрязненную одежду, возьмите немного водки, смочите ею кусочек чистой ткани и потрите загрязненную поверхность. Затем сполосните ее теплой водой.

Также можно применять водку для очищения поверхности стекол и пластика. Для этого нанесите на тряпочку немного водки и тщательно потрите загрязнение. Если вы не добьетесь желательной чистоты с первого раза, повторите процедуру. После чистки водкой протрите поверхность мягкой тряпочкой со специальным составом для стекол или пластика.

Для чистки пятен на поверхности линолеума используйте водку, разведенную водой в пропорции 1:2. Намочите полученной жидкостью небольшую тряпочку из хлопчатобумажной ткани. Также нанесите немного жидкости непосредственно на место загрязнения за 10 минут до чистки.

По прошествии положенного времени начните чистить загрязненный участок линолеума смоченной в растворе тряпочкой. После окончания работы протрите линолеум влажной, а затем сухой тряпкой.

Вы можете использовать водку для удаления жирных пятен с эмалированных поверхностей, например газовой плиты, умывальной раковины и т. д.

Для этого возьмите мягкую тряпочку, смочите ее в водке и потрите загрязненную жиром поверхность. Если этого окажется недостаточно, снова смочите тряпочку и повторите процедуру.

Теперь несколько слов об удалении разнообразных пищевых пятен, которое тоже можно осуществить с помощью водки. Например, пятна от вина хорошо удаляются при помощи спирта, в необходимом количестве содержащегося именно в водке. Для этого возьмите немного водки, смочите ею ватный тампон и осторожно потрите загрязненный участок.

При чистке изделий из цветной ткани можно добавить в водку немного нашатырного спирта. После обработки изделие необходимо постирать в теплой воде.

Для удаления пятен от ликера следует также воспользоваться водкой. Неразбавленной водкой смочите ватный тампон и аккуратно потрите загрязненный участок поверхности. Затем постирайте изделие в горячей воде.

Другой способ удаления пятен от ликера таков: постирайте изделие холодной водой, затем потрите спиртом и замочите в горячей воде.

Пятна от фруктов удаляются следующим образом: немедленно после загрязнения следует обработать поверхность спиртом следующим образом. Смочите водкой ватный тампон и осторожно потрите загрязненную поверхность. Если однократного воздействия оказалось недостаточно, следует повторить процедуру еще раз. Можно чистить следующим образом: смочить поверхность спиртом, а затем замочить изделие в горячей воде.

Чтобы отстирать пятна, следует обработать их смесью перекиси водорода, нашатырного спирта и водки. Для удаления пятен от фруктовых соков следует немедленно обработать загрязненную поверхность теплой водой с добавлением водки в пропорции 1:3.

Пятна от духов также могут быть удалены при помощи водки. Для этого возьмите небольшое количество водки, смочите ею ватный тампон и осторожно обработайте поверхность ткани. Затем постирайте изделие в теплой воде.

Пятна от чернил тоже можно попробовать удалить с использованием водки. Обработайте его загрязненные участки и постирайте изделие.

Другой способ удаления чернильных пятен: смешайте молочную кислоту с водкой, потрите загрязненный участок поверхности, а затем постирайте изделие в теплой воде.

Пятна от сургуча можно удалить следующим образом: предварительно очистите при помощи тонкого ножа толстый слой застывшего сургуча, стараясь не повредить ткань. Затем нагрейте пятно с изнаночной стороны ткани и ототрите его ватным тампоном, смоченным водкой.

Удаление пятен натуральных красок для волос также возможно с использованием водки. Нанесите на загрязненную поверхность немного водки, а затем потрите ее тампоном, смоченным водкой, разбавленной водой в пропорции 1:1. После этого изделие постирайте в теплой воде.

Пятна горчицы на изделиях белого цвета удаляют при помощи тряпочки, смоченной водкой, а затем отстирывают в теплой воде.

Цветные изделия очищают водкой с добавлением нашатырного спирта, а затем так же простирывают. Пятна от птичьего помета можно удалить следующим образом: протрите загрязненную поверхность тряпочкой, смоченной в смеси водки, с нашатырным спиртом, затем постирайте изделие в теплой воде.

Пятна от никотина следует первоначально затереть водкой, а

затем удалить при помощи любого отбеливающего средства. Пятна от химического карандаша и пасты из шариковых ручек можно вывести следующим образом: нанесите на тряпочку или ватный тампон немного водки и осторожно ототрите загрязнение. Если однократного воздействия оказалось недостаточно, повторите процедуру.

Пятна от губной помады также можно удалить при помощи водки следующим образом: нанесите на загрязненную поверхность немного водки, а затем смочите ею тряпочку. Осторожно ототрите пятна, а затем постирайте в теплой воде.

Пятна пота можно удалить при помощи следующей процедуры: возьмите небольшой кусок мягкой ткани, смочите его в водке и осторожно потрите загрязненную поверхность. Затем постирайте изделие в холодной воде, а при наличии застарелых пятен — в теплой.

Пятна синтетической краски для хлопка, шерсти и других тканей можно удалить при помощи водки следующим образом: разведите 2 части водки 1 частью нашатырного спирта при высокой температуре. Протирайте полученной смесью загрязненную поверхность до исчезновения пятен.

Вы можете использовать водку для обезжиривания различных поверхностей, подготовленных к покраске. Например, это может быть дерево, которое требуется обезжирить перед нанесением на него олифы, лака или краски.

Точно так же любую другую поверхность вы можете обезжирить следующим образом: возьмите тряпку из плотной материи, обильно смочите ее водкой и тщательно протрите всю поверхность, подготавливаемую к покраске.

Для того чтобы очистить зеркало в ванной, используйте водный раствор водки. Для этого разбавьте водку водой в пропорции 1:3, смочите небольшой кусочек неворсовой материи (например, хлопчатобумажной) и протрите поверхность зеркала, особенно обращая внимание на загрязненные участки. Затем протрите зеркало влажной, а после — сухой тряпочкой.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Итак, вы прочитали книгу, которая полностью посвящена одному-единственному напитку — водке. Конечно, это не означает, что автор принципиально отвергает другие алкогольные напитки, а просто говорит о том, как велика роль водки в повседневной жизни. Смею надеяться, что эта роль и влияние водки не будут являться пагубными для вас и ваших близких. Помните золотой девиз древнегреческих философов: «Все хорошо в меру». Стремитесь к гармонии, соблюдайте меру, и даже водка не будет приносить неприятностей.